Come realizzare, con facilità, un giardino profumato per tutto l'anno

La vista non è l'unico senso ad essere appagato dalle fioriture di un giardino: in ogni stagione piante, fiori ed arbusti ci possono deliziare con i loro profumi, intensi o delicati. Un giardino di piante profumate va però sapientemente realizzato, in quanto tutti i profumi devono armonizzarsi al meglio tra di loro e succedersi da un angolo all'altro per rivelarsi gradatamente

Uno dei grandi piaceri del giardinaggio è quello di progettare, di lasciare spazio alla creatività, all'ispirazione ed al buon gusto.

Molto di frequente, quando si realizza un nuovo giardino, si affida ad un esperto il compito di definirne la struttura portante (alberi, siepi di confine, disposizione delle zone a prato, ecc.), ma poi spetta solo al padrone di casa il piacere di progettare e realizzare le aiole, le bordure miste oppure un pergolato.

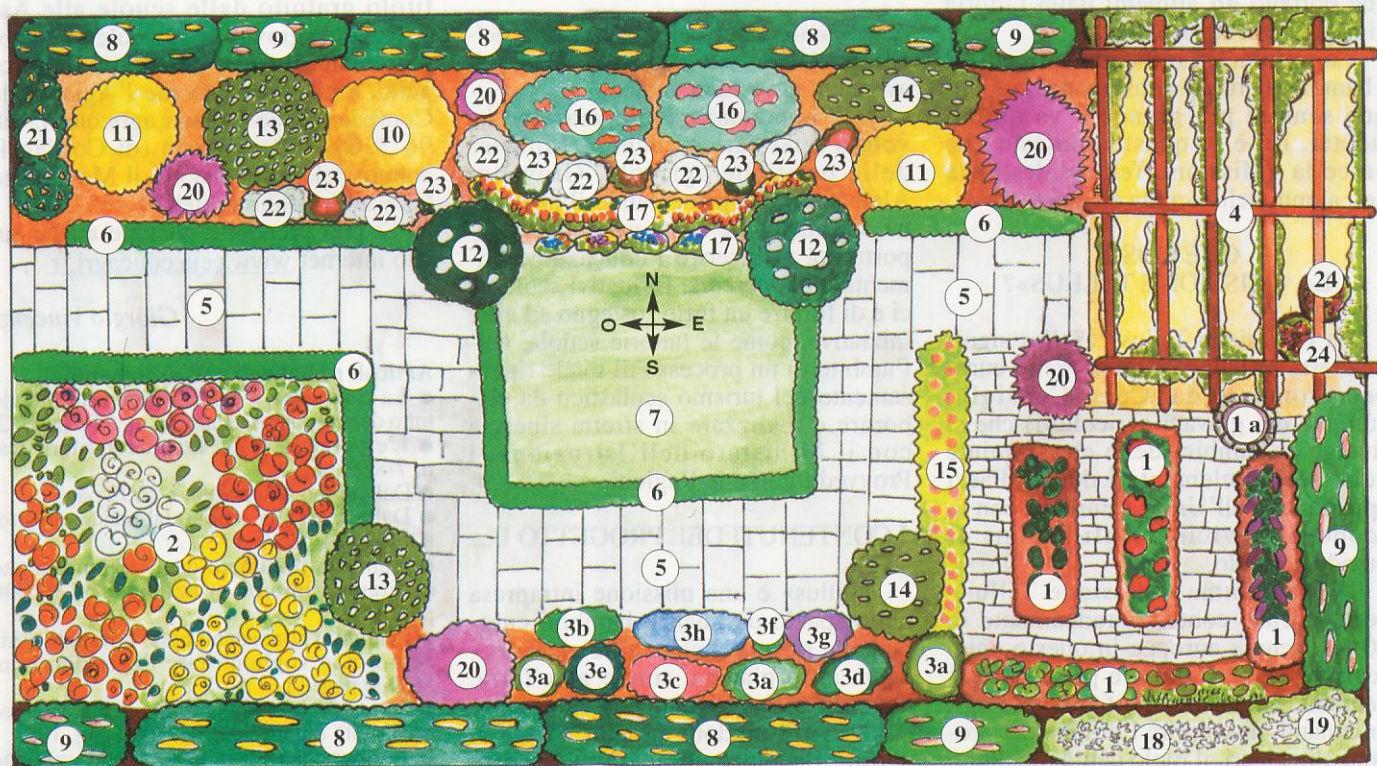
Per le piante, sia erbacee sia arbustive, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Tanti sono i motivi per cui se ne sceglie una piuttosto che un'altra: altezza, ingombro, resistenza (o rusticità), compattezza ed ovviamente il colore del fogliame e dei fiori.

Non è però la vista l'unico senso che deve essere appagato in un giardino: c'è anche l'olfatto. Si debbono perciò scegliere le piante anche in funzione delle fragranze che possono regalare in ogni stagione, unitamente alla bellezza delle fioriture. Quelle disponibili sul mercato ed adatte per ogni clima ed esigenza sono molte, l'unica regola importante da seguire è quella di saperle sapientemente «dosare». I profumi, infatti, devono armonizzarsi tra loro, succedendosi da un punto all'altro del giardino, e rivelarsi gradatamente in ogni stagione.

Foto Andrea Corneo-Società Italiana della Camelia

I meravigliosi fiori della camelia a fioritura invernale sbocciano per tutta la brutta stagione, anche sotto la coltre di neve

IL PROGETTO

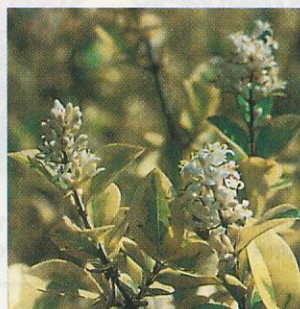
Il giardino che vi proponiamo, di medie dimensioni (circa 350 metri quadrati ed esposto a sud), è l'ideale per chi desidera dare al proprio spazio verde note-

Progetto grafico di massima per la realizzazione di un giardino (metri 25,40 x 14) profumato per tutto l'anno. *Il giardino che vi proponiamo è di facile realizzazione. Le profumate fioriture che si susseguono scalarmente per tutto l'anno danno la possibilità di godere il giardino anche nella brutta stagione. I colori, puramente di riferimento, corrispondono alle fioriture delle specie utilizzate; i numeri rimandano al testo*

vole importanza nella frenetica vita di tutti i giorni. Allo spazio ornamentale si aggiunge un orto-**1** (con pozzo-**1a**) vissuto quanto il giardino; qui sono protagoniste le aiole ridondanti di rose, di aromatiche, il pergolato abbracciato e ricoperto da una cascata di glicine, ecc.

Il progetto si richiama ad uno stile di vita semplice dove il contatto con il giardino e le piante è frequente: passeggiando nel vialetto centrale-**5** si ha l'impressione che l'orto e le aiole fiorite si fondano quasi l'uno con le altre. Queste piante sono facili da curare e da ammirare soprattutto nei momenti di relax, quando se ne respirano gli intensi aromi. La bassa siepe interna-**6** che delimita il gradevole disordine dell'aiola delle rose è costituita da una bordura di bosso tenuto periodicamente potato.

Il piccolo e regolare disegno del prato-**7**, anch'esso delimitato da una bordura di bosso, richiama la semplicità e linearità dell'aiola che ospita il roseto, donando in questo modo uniformità a tutto l'insime. Il prato si potrà realizzare all'«inglese» oppure utilizzando specie erbacee rustiche e fiorite, utilizzando un miscuglio del tipo «giapponese» che contiene varietà di erbacee poco esigenti e di facile manutenzione.

È un giardino che bene si adatta al clima mediterraneo, con esposizioni soleggiate e ventose.

Le fioriture più significative dell'inverno: *viburno* (a sinistra), *amamelide* (al centro) *e calicanto* (a destra)

Le fioriture più significative della primavera: *fiore d'angelo* (a sinistra), *ligustro* (al centro) *e glicine* (a destra)

LA SCELTA DELLE PIANTE PER AVERE PROFUMI IN OGNI STAGIONE

I profumi dell'inverno. Quasi tutti gli arbusti che fioriscono durante l'inverno (gennaio e febbraio soprattutto) sono intensamente profumati.

La siepe esterna sempreverde-**8** è costituita da una splendida bordura mista di maonia (*Mahonia media*) dai fiori giallo-limone profumatissimi che sbocciano da gennaio a marzo, seguiti da grappoli di frutticini blu-neri assai ornamentali; le foglie, spinose ed ovate, sono di un bel verde scuro.

Questa bordura può essere interrotta da qualche pianta di viburno-**9**. Se cerchiamo il profumo in un viburno dobbiamo dimenticare le specie nostrane (pallone di maggio-*Viburnum opulus* e lentaggine-*Viburnum tinus*) per rivolgere l'attenzione agli ibridi delle specie asiatiche provenienti da Cina, Giappone e Corea. Il più prodigo è il *Viburnum fragrans,* chiamato anche *Viburnum farreri,* originario della Cina. È una pianta rustica dal portamento eretto, con foglie di colore verde brillante in estate e leggermente sfumate di bronzo da giovani. La fioritura regala infiorescenze prima rosa e poi bianche tra le più profumate che si possano avere in giardino; tra le varietà vi consigliamo la «Candidissima» che raggiunge i tre metri d'altezza, ideale per realizzare una quinta verde che crei maggiore intimità nel giardino.

L'olfatto è inoltre appagato dalla fragranza del fresco profumo della fioritura dell'amamelide-**10** (*Hamamelis mollis*) e del calicanto-**11** (*Chimonanthus praecox*), entrambi a foglie decidue. Il calicanto è certamente uno degli arbusti profumati fra i più noti, con i suoi fiori a forma di coppa (gialli all'esterno e rossi all'interno) assai diversi dai profumatissimi fiori dell'amamelide, di colore giallo e soffusi di rosso alla base, riuniti a mazzetti lungo i rami.

Collocate due esemplari di magnolia-**12** a fioritura bianca, precocissima e delicatamente profumata, in prossimità del prato, scegliendo ad esempio la *Magnolia wieseneri* o la *Magnolia virginiana*. Gli «esperti» consigliano di piantare queste specie dalle fragranti fioriture e a foglia caduca nei pressi delle porte di casa che si aprono sul giardino o delle finestre che vi si affacciano per goderne il profumo, dato che in inverno non si soggiorna all'aperto. A nostro avviso, invece, il giardino che ospita questi «tesori» merita di essere fruito anche in questa stagione, con passeggiate in cerca delle prime gemme.

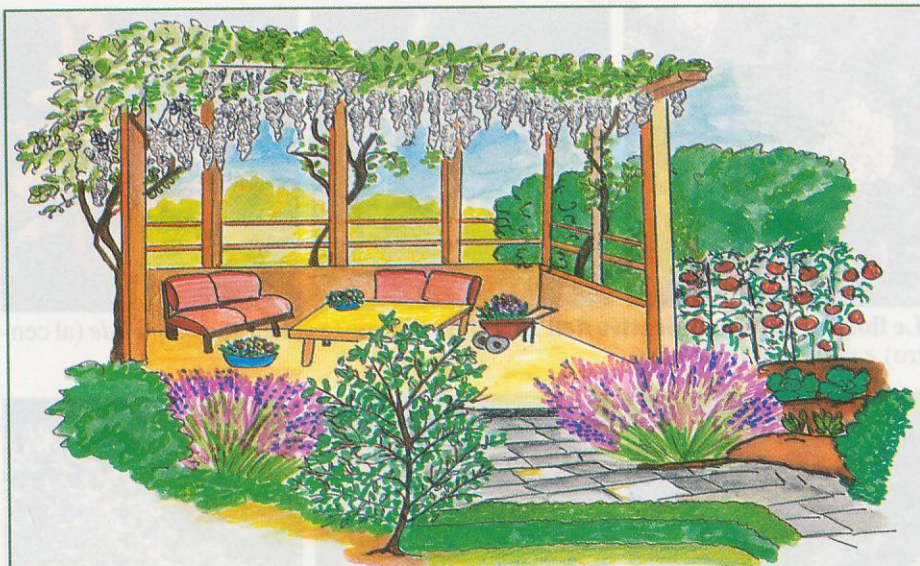
I profumi della primavera. Gli arbusti della nostra flora spontanea sembrano essersi dati tutti appuntamento tra aprile e maggio per fiorire in bianco.

Una vera e propria star è il fiore d'angelo-**13** (*Philadelphus coronarius*), arbusto a foglie caduche dai fiori bianchi e profumati, adattabile a vari tipi di terreni, così come il ligustro-**14** (*Ligustrum ovalifolium «Aureum»*) a fiori bianchi, un sempreverde che se lasciato crescere libero emana un intenso profumo che sa già d'estate.

Uno degli arbusti a foglie decidue più fragranti ed eleganti è il lillà-**15** (*Syringa microphylla, Syringa vulgaris),* che produce da aprile a maggio tanti fiori di colore variabile dal rosso porpora al rosa, dal malva al giallo crema sino al bianco candido. È adatto come alberello isolato o per creare una siepe, come quella che delimita l'orto; se si desidera una fioritura bianca ed un arbusto dal portamento compatto si può scegliere anche il lillà della varietà «Vestale».

Per chi ama il profumo del pisello odoroso, l'ideale è il glicine-**4** a fiori bianchi (*Wisteria floribunda* varietà «Alba»), adatto per il pergolato: posto in pieno sole produce numerosissimi fiori a grappoli lunghi anche 60 centimetri. Il glicine a fiore bianco sta conoscendo un momento di grande successo, infatti la varietà «Alba» è molto richiesta per il profumo ancora più intenso delle comuni varietà color malva.

Un ruolo di tutto rispetto meritano poi le peonie-**16** sia arboree sia erbacee (*Paeonia suffruticosa* e *Paeonia lactiflora*). Le prime si possono utilizzare per creare una massa arbustiva colorata, le seconde per realizzare bordure e aiole miste a fioritura primaverile oppure da coltivare anche in vaso.

Le peonie arboree (*Paeonia suffruticosa*) sono originarie della Cina e dell'altopiano del Tibet: sono piante robuste e molto longeve (possono arrivare anche ai 150-200 anni di vita) che amano posizioni parzialmente ombreggiate

Il sinuoso glicine dall'abbondante e delicata fioritura bianca abbraccia dolcemente il pergolato sotto il quale potrete intrattenervi con i vostri cari e gli amici

e terreni alcalini e persino leggermente acidi. La spettacolare fioritura avviene da marzo sino alla fine di maggio a seconda della varietà. Alcune varietà sono delicatamente profumate come ad esempio la varietà «Pensieri blu» di un delicato color rosa tenue (nonostante il nome faccia pensare a tutt'altro colore), dal fiore stradoppio, così come la varietà «Collana di perle» a fioritura tardiva e di un bel colore pesca scuro. Le peonie erbacee (*Paeonia lactiflora*) sono ritenute le «cugine povere» di quelle arbustive; ne esistono varietà profumatissime, come la «Sarah Bernhardt» con corolle doppie e globose rosa argentate e riflessi salmone, oppure la «Solange» di colore variabile dal bianco all'arancio, splendida da utilizzare come fiore reciso.

Negli angoli del giardino dove il suolo è fresco ed il sole arriva filtrato dalla chioma delle piante più imponenti, mettete a dimora delle macchie di mughetti-**17** (*Convallaria majalis*) i cui fiori

QUANTO COSTANO LE PIANTE CITATE NEL PROGETTO

Preventivo di massima per la realizzazione del progetto come descritto. I prezzi riportati sono puramente indicativi

Tipo di pianta	Numero delle piante	Misure della pianta al momento dell'acquisto	Prezzo unitario della pianta (in €)	Parziale (in €)
Alisso (*Alyssum maritimum*)	15	diametro del vaso cm 9	1,60	24,00
Assenzio (*Artemisia absinthium*)	2	diametro del vaso cm 16	4,00	8,00
Amamelide (*Hamamelis mollis*)	1	diametro del vaso cm 33	44,00	44,00
Bosso (*Buxus sempervirens*)	130	esemplari di 2 anni	2,00	260,00
Calicanto (*Chimonanthus praecox*)	2	diametro del vaso cm 26	9,30	18,60
Camelia (*Camellia sasanqua*)	2	diametro del vaso cm 35	77,50	155,00
Fiore d'angelo (*Philadelphus coronarius*)	2	diametro del vaso cm 26	9,30	18,60
Garofanini (*Dianthus caesius*)	50	diametro del vaso cm 9	3,00	150,00
Gelsomino arabo (*Jasminum sambac*)	2	diametro del vaso cm 22	14,00	28,00
Gelsomino cinese (*Trachelospermum jasminoides*)	4	diametro del vaso cm 22	19,50	78,00
Giacinto (*Hyacinthus orientalis*)	50	diametro del bulbo cm 5	0,70	35,00
Giglio di Sant'Antonio (*Lilium candidum*)	20	diametro del bulbo cm 5	1,00	20,00
Gigli ibridi orientali	20	diametro del bulbo cm 5	1,00	20,00
Glicine (*Wisteria floribunda, Wisteria sinensis*)	3	diametro del vaso cm 22	15,50	46,50
Lavanda (*Lavandula angustifolia*)	40	diametro del vaso cm 18	3,90	156,00
Ligustro (*Ligustrum ovalifolium «Aureum»*)	5	altezza m 0,80-1,20	2,00	10,00
Lillà (*Syringa microphylla*)	4	diametro del vaso cm 26	9,50	38,00
Lillà comune (*Syringa vulgaris* «Vestale»)	3	diametro del vaso cm 26	9,50	28,50
Magnolia (*Magnolia wieseneri* o *M. virginiana*)	2	diametro del vaso cm 33	67,00	134,00
Maonia (*Mahonia media*)	15	altezza m 0,40-0,60	8,00	120,00
Maonia (*Mahonia japonica*)	15	altezza m 0,40-0,60	8,00	120,00
Mentuccia (*Calamintha nepetoides*)	20	diametro del vaso cm 16	4,00	80,00
Mughetto (*Convallaria majalis*)	50	diametro del vaso cm 9	1,60	80,00
Origano (*Origanum vulgare*)	8	diametro del vaso cm 16	4,00	32,00
Peonia (*Paeonia suffruticosa*)	2	diametro del vaso cm 24	36,00	72,00
Peonia (*Paeonia lactiflora*)	3	diametro del vaso cm 16	8,00	24,00
Plumeria (*Plumeria lutea*)	5	diametro del vaso cm 22	21,00	105,00
Rosa (*Rosa rugosa*)	50	diametro del vaso cm 18	7,00	350,00
Rosa (*Rosa pimpinellifolia* o *Rosa centifolia*)	65	diametro del vaso cm 18	7,00	455,00
Rosmarino (*Rosmarinus lavandulaceus*)	1	diametro del vaso cm 16	4,00	4,00
Salvia ornamentale (*Salvia officinalis* «Variegata»)	26	diametro del vaso cm 16	4,00	104,00
Santoreggia (*Santureja hortensis*)	4	diametro del vaso cm 16	4,00	16,00
Semprevivo (*Helichrysum stoechas*)	4	diametro del vaso cm 9	2,30	9,20
Timo (*Thymus* x *citriodorus*)	30	diametro del vaso cm 16	4,00	120,00
Viburno (*Viburnum fragrans*)	22	diametro del vaso cm 26	15,50	341,00
Viola mammola (*Viola odorata*)	50	diametro del vaso cm 9	2,30	115,00
Viola matronale (*Hesperis matronalis*)	5	diametro del vaso cm 9	1,60	8,00
			Totale €	**3.427,40**

bianchi sono assai profumati. La scelta delle bulbose a fioritura primaverile profumata è comunque molto ampia. Oltre ai mughetti si possono mettere a dimora, ad esempio, dei giacinti (come le varietà «Carnegie», «Blue Jacket» e «Anna Marie»).

Non possono poi mancare le viole e i garofanini. Per godere di un profumo intenso ricorrete alla viola mammola (*Viola odorata*) la cui fioritura va da fine inverno sino a tarda primavera, al garofanino (*Dianthus caesius*) dalla fioritura lunghissima e profumata e all'alisso bianco (*Alyssum maritimum*) dai candidi fiori gradevolmente profumati, di taglia bassa o a portamento strisciante.

I profumi dell'estate. L'esplosione di colori e profumi in questa stagione diventa unica. Accanto al roseto predisponete una bordura di aromatiche, iniziando dai timi, utili a ricoprire rapidamente il terreno. Il timo-**3a** (*Thymus* x *citriodorus*), ibrido orticolo perenne, resistente e bello, emana un piacevole aroma di limone. In fiore tutta l'estate, al pieno sole, sta bene in compagnia delle salvie ornamentali-**3c** (*Salvia officinalis* «Variegata») ed anche di viola matronale-**3g** (*Hesperis matronalis*) di cui esistono varietà migliorate nel profumo e nella fioritura, e poi di mentuccia-**3b** (*Calamintha nepetoides*), origano-**3e** (*Origanum vulgare*), assenzio-**3f** (*Artemisia absinthium*), santoreggia-**3d** (*Santureja hortensis*), ed altre erbe aromatiche fra cui il rosmarino-**3h** (*Rosmarinus lavandulaceus*), arbusto a foglie persistenti dal portamento prostrato, adatto a ricoprire il terreno.

Per creare una «quinta» profumata per la zona orto ricorriamo al generoso ma mai invadente gelsomino cinese-**18** (*Thachelospermum jasminoides*), rampicante sempreverde.

Per avere stupende cortine fiorite per un lungo periodo si può associarlo al gelsomino arabo-**19** (*Jasminum sambac*) dai profumatissimi fiori.

Sia nelle bordure che ai lati del pergolato possiamo disporre dei grandi cespugli sempreverdi e profumati di lavanda-**20** (*Lavandula angustifolia*) come ad esempio la varietà «Hidecote» a fiori azzurro-porpora, facile da mantenere compatta: in autunno si deve drasticamente potare ad un terzo dell'altezza eliminando i rami legnosi troppo invecchiati. Durante l'estate è buona cosa somministrare un paio di pugni di un buon concime organico per mantenerla ben fiorita.

Un posto di tutto riguardo merita la plumeria chiamata anche frangipane-**21** (*Plumeria lutea*) i cui fiori ricordano quelli del gelsomino; è una pianta fra le più profumate. Soprattutto al mattino ed alla sera, i fiori emanano un delicatissimo profumo che ricorda il gelsomino, ma a seconda della specie può ricordare il cocco, la vaniglia o l'acacia. Molte specie raggiungono anche i 6 metri di altezza: in prossimità della casa sistematene cinque esemplari dato che la *Plumeria lutea* non supera il mezzo metro di altezza.

Le fioriture più significative dell'estate: *gelsomino cinese* (in alto a sinistra), *gelsomino arabo* (in alto al centro), *plumeria* (in alto a destra), *semprevivo (in basso a sinistra)*, *gigli di Sant'Antonio* (in basso al centro) *e rose* (in basso a destra)

La fioritura più significativa dell'autunno: *camelia a fioritura invernale*

Nella lunga bordura mista alle spalle del prato, accanto alle peonie, non può mancare il semprevivo-**22** (*Helichrysum stoechas*), pianta perenne alta poche decine di centimetri dalle lineari foglie argentate. I fiori gialli si presentano nella tarda primavera ed all'inizio dell'estate. Se sfiorate, le foglie lasciano sulle mani un forte odore di liquirizia che nella stagione calda si diffonde nell'aria. Fra le sue foglie si ergono i meravigliosi e candidi gigli di Sant'Antonio-**23** (*Lilium candidum*) che se piantati in piccoli gruppi donano eleganza, anche se un po' statica, ma di sicuro effetto. È tra giugno e luglio che questi splendidi fiori riempiono l'aria con il loro gradevole profumo. Si può ricorrere anche ai gigli delle varietà orientali come ad esempio la «Galilei», gigantesco giglio a petali rosa confetto, dalla fioritura tardiva (luglio-agosto) e dall'ottimo profumo.

Il roseto-**2** è un misto di *Rosa rugosa*, con la celebre «Blanc Double de Coubert» i cui fiori bianchi, doppi e profumati, sono presenti sul cespuglio senza sosta da maggio all'autunno inoltrato risaltando particolarmente sul ricco fogliame verde scuro.

Un'attenzione particolare meritano comunque le rose che si adattano ai piccoli giardini in quanto hanno crescita moderata come la *Rosa pimpinellifolia* «Lutea» dall'abbondante fioritura gialla e dal fogliame elegante che in autunno assume magnifici colori oro-bronzati ed è impreziosito dalla presenza di bacche, o ancora la «Fantin Latour» dai fiori stupendi, rosa, molto profumati, che fa parte del gruppo delle *Rosa centifolia* o «Rose di Provenza», molto rustiche.

I profumi dell'autunno. In questa stagione si godono le ultime fioriture estive, come quelle delle rose, e le prime della brutta stagione che sta sopraggiungendo, come quelle della *Mahonia media* e del *Viburnum fragrans*.

In questo periodo che preannuncia il freddo saranno le camelie a fioritura invernale-**24** (*Camellia sasanqua*) a deliziare con il loro profumo il giardino ed il vostro olfatto; i fiori (bianchi, rosa, rossi) compaiono nei mesi che vanno dall'autunno all'inverno. Possono essere coltivate anche in vaso, per cui potete metterne alcuni esemplari ad esempio sotto il pergolato o vicino alla casa dove, considerato il clima più protetto che si crea, fioriranno abbondantemente senza subire troppi danni già da ottobre, con la loro meravigliosa fragranza.

Maria Grazia Bellardi

Le cicorie dalla semina alla raccolta

La semina scalare consente di poter disporre del prodotto per un lungo periodo. Se poi la si esegue a righe si rendono più agevoli i lavori di coltivazione: irrigazione, controllo delle erbe infestanti, raccolta. Per il resto questo ortaggio non richiede trattamenti antiparassitari e concimazioni, può essere quindi coltivato in tutto e per tutto secondo i criteri dell'agricoltura biologica od organica

Le cicorie da taglio si possono seminare per tutto l'anno anche in pianura padana, specialmente se si può disporre di tunnel anche di piccole dimensioni (metri 1-1,2 di larghezza e metri 1 circa di altezza): bisogna solo evitare di iniziare le colture durante l'inverno se si verificano lunghi periodi freddi e perturbati.

Il periodo di maggiore frequenza delle semine delle *varietà da taglio* va da metà febbraio a maggio con una ripresa da circa metà agosto a tutto settembre.

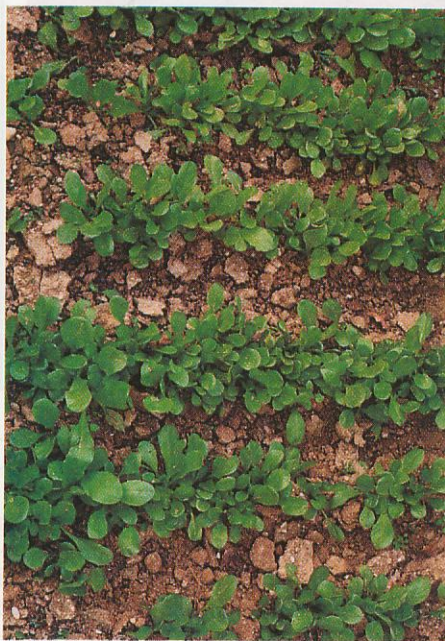
Invece le *varietà da cogliere* si seminano soprattutto in settembre e ottobre per ottenere produzioni a fine inverno-inizio primavera. L'adozione di piccoli tunnel consente a fine inverno di anticipare e in autunno di posticipare le semine e le raccolte.

Ricordiamo che la varietà Grumolo verde chiaro può essere coltivata pure nei periodi caldi.

CONSIGLIAMO LA SEMINA SCALARE A RIGHE

Per tutte queste cicorie, ma specialmente per quelle da taglio, è consigliabile la semina scalare (per esempio ogni 15 giorni) in modo da poter disporre più a lungo del prodotto.

Nella maggior parte dei casi la semina viene eseguita *a spaglio*, ma sarebbe invece opportuno effettuarla *a righe* per avere poi la possibilità di smuovere gli strati più superficiali del terreno e di eseguire più facilmente i lavori di diserbo e di irrigazione. Le righe si tracciano distanti tra loro 8-12 cm e si impiegano in media 6-8 grammi di semente per metro quadrato. Una minore quantità (4 grammi o meno) si può adoperare per le varietà da cogliere (e anche da taglio se si vogliono ottenere piante di maggiori dimensioni). Si utilizzano in genere i quantitativi di seme più elevati nelle colture attuate durante i periodi più freddi e/o quando si opera sotto tunnel. La profondità di semina si aggira sui 2-3 mm. È da ricordare che in un grammo di semi di cicoria sono contenuti 600-750 semi.

Dopo la semina, in particolare nei mesi più caldi, è necessario seguire i seminati con irrigazioni molto limitate e ripetute (anche 2-3 al giorno quando le temperature sono molto alte) fino alla completa germinazione dei semi. Questi interventi sono ridotti al minimo o addirittura non vengono eseguiti quando si semina d'inverno sotto tunnel, in quanto l'umidità del terreno e la condensa prodotta dai teli di protezione risultano in genere sufficienti perché i semi germinino.

Anche per le cicorie da taglio e da cogliere è opportuna la semina a righe per poter smuovere facilmente il terreno tra le file, specialmente se si dispone (come nella foto) di terreni piuttosto pesanti e che formano crosta superficiale

La germinazione inizia con temperature vicine ai 10° C, ma è ottimale tra i 20-22° e i 26° C. Per rendere più rapida e uniforme la germinazione nelle semine di fine inverno-inizio primavera e d'autunno (anche sotto tunnel) è consigliabile coprire le aiole con veli di tessuto non tessuto ([1]).

QUANDO E COME SI IRRIGA

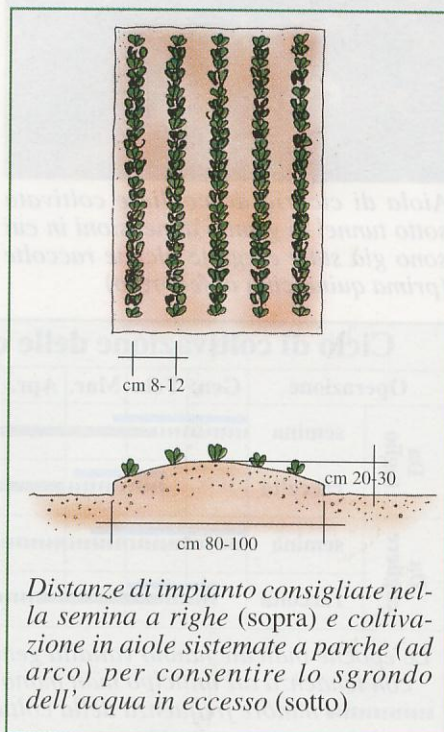
Nelle colture che si attuano dall'inizio dell'autunno all'inizio della primavera sono necessari interventi irrigui solo in caso di lunghi periodi asciutti, tenendo conto che i quantitativi d'acqua di cui le piante hanno bisogno sono piuttosto limitati.

Invece nelle colture da taglio primaverili-estive bisogna intervenire con frequenza maggiore per consentire una produzione continuativa e abbondante.

Il sistema di irrigazione più comunemente impiegato è quello per aspersione o a pioggia (si devono evitare getti violenti indirizzati direttamente sulle piante), ma, se si semina a righe, si può far scorrere lentamente l'acqua tra una fila e l'altra smuovendo periodicamente il terreno in modo che l'acqua stessa possa infiltrarsi con più facilità nel suolo.

In ogni caso bisogna evitare eccessi negli apporti d'acqua perché, data la fittezza media di semina, si possono determinare marciumi anche molto estesi.

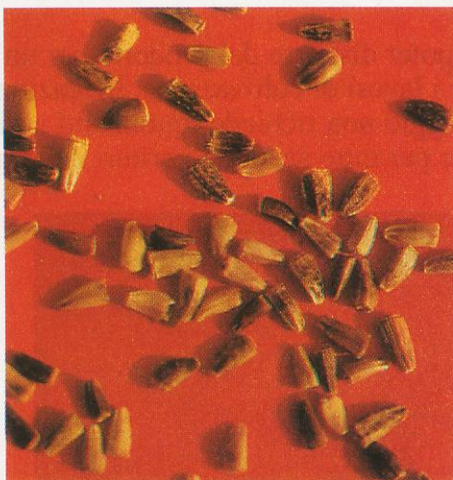
IL CONTROLLO DELLE ERBE INFESTANTI

Le cure da riservare alla coltura consistono sopprattutto nel tenere pulite le aiole dalle piante infestanti, lavoro che, pure in questo caso, è agevolato dalla semina a righe. Tra le righe infatti si può

Distanze di impianto consigliate nella semina a righe (sopra) *e coltivazione in aiole sistemate a parche (ad arco) per consentire lo sgrondo dell'acqua in eccesso* (sotto)

Coltivazione biologica (organica) delle cicorie

Non avendo queste colture necessità di concimazioni e di trattamenti antiparassitari la coltivazione organica coincide con quella descritta nel testo.

Ribadiamo che una particolare attenzione deve essere prestata alla sistemazione del terreno in modo che non ristagni l'acqua. Questo aspetto va sempre curato, ma specialmente nelle colture attuate dall'autunno all'inizio della primavera e in presenza di suoli pesanti e tendenti al compatto. Infatti i ristagni possono compromettere le colture e far diminuire le produzioni perché vi può essere un accentuato ingiallimento delle foglie. Ugualmente nelle coltivazioni sotto tunnel bisogna arieggiare le protezioni abbondantemente e in modo costante.

Si possono trovare sementi derivate da colture organiche delle varietà Grumolo verde scuro e Rosso di Verona tardivo.

Semi di cicoria molto ingranditi: in un grammo ne sono contenuti da 600 a 750

Aiola di cicoria da cogliere coltivata sotto tunnel di grandi dimensioni in cui sono già state eseguite alcune raccolte (prima quindicina di febbraio)

passare con un piccolo estirpatore, mentre se si semina a spaglio bisogna togliere le malerbe con le mani.

Nell'eseguire il lavoro di leggera estirpatura si rompe anche la crosta superficiale del terreno (specialmente nei suoli pesanti e tendenti al compatto) che si può formare in seguito a piogge e a ripetute irrigazioni.

I VANTAGGI DELLA COLTURA PROTETTA

Un piccolo tunnel può consentire tanto di allungare il periodo delle raccolte tardive autunnali (tipi da taglio con semina a metà agosto-primi di settembre) quanto di anticipare le raccolte primaverili (entrambi i tipi). Consente anche di seminare nei periodi più freddi dell'anno.

È però necessario curare molto l'arieggiamento delle protezioni anche in pieno inverno per limitare quanto più possibile la formazione di condensa che, assieme a irrigazioni troppo abbondanti, può essere la causa della formazione di marciumi.

Nei periodi freddi sotto tunnel si deve irrigare solo se assolutamente necessario e impiegando modestissime quantità d'acqua.

Per proteggere le piante dai primi freddi si può adoperare, anche per più di 2-3 settimane, un velo di tessuto non tessuto steso direttamente sopra le aiole ([1]). Se lasciato sulle aiole tutto l'inverno il tessuto non tessuto può anticipare di 10 e più giorni la raccolta e può aumentare i quantitativi ottenuti.

LE MALATTIE E I PARASSITI NON PREOCCUPANO

Se non si eccede con le irrigazioni che possono provocare estesi marciumi non vi sono in genere malattie e parassiti particolari che attaccano questi ortaggi.

Talvolta possono arrecare qualche danno, di regola trascurabile, gli insetti che vivono nel terreno e in alcune zone gli uccelli. In questo secondo caso si possono proteggere le aiole con l'apposita rete antiuccelli – o con rete antigrandine – meglio se sostenuta da strutture uguali a quelle dei piccoli tunnel oppure, dall'autunno alla primavera, con veli di tessuto non tessuto. Si impedisce così il contatto degli uccelli con le piante.

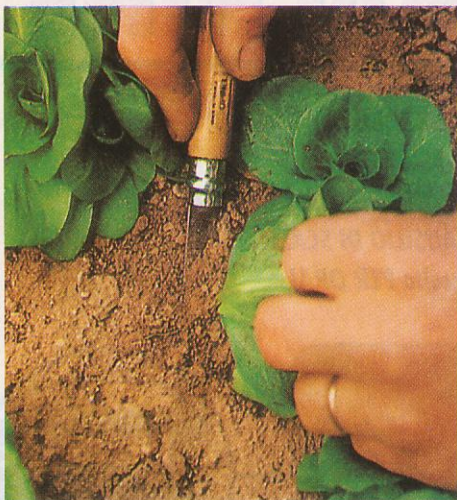
Dove si fossero verificati danni causati da lumache e limacce uno dei sistemi più efficaci per contrastarle è l'uso di barriere protettive costituite da lamiere zincate interrate fino a 20-30 centimetri e alte fuori terra 70-80 centimetri (si vedano a questo proposito le note pubblicate nel numero 4/2002 a pag. 27).

Anche per le cicorie è ancora una volta da raccomandare di effettuare la rotazione delle colture nelle aiole e di eseguire una perfetta sistemazione del terreno in modo che non ristagni l'acqua. E nelle coltivazioni attuate sotto tunnel si ribadisce la necessità di arieggiare quanto più possibile le protezioni stesse.

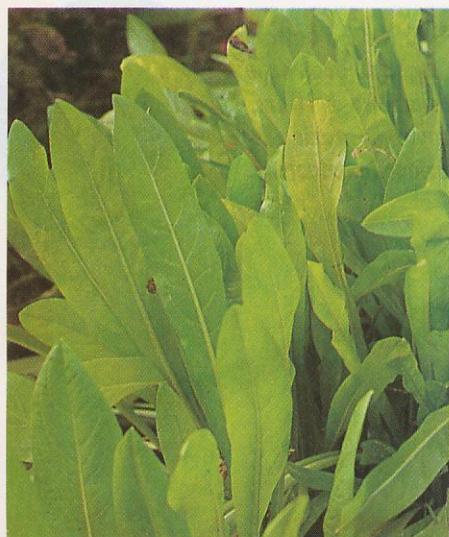
LA RACCOLTA

Per raccogliere le *cicorie da taglio* si può adoperare un coltello ben affilato (oppure delle forbici) tenendosi un po' al di sopra della zona del colletto, soprattutto se si vogliono effettuare più tagli. Non bisogna infatti lesionare il germoglio principale della pianta – detto da molti cuore – altrimenti le cicorie non possono più rivegetare.

Invece le *cicorie da cogliere* si raccolgono quando si è formata la «rosetta», asportando con un robusto coltellino dal terreno la pianta intera e una porzione di radice.

Le epoche indicate hanno validità generale per il nord, il centro e il sud d'Italia con tendenza all'anticipo man mano che dal nord si scende al sud del Paese.
minore frequenza della coltura, coltivazione sotto tunnel

I tipi di cicoria a grumolo vengono raccolti con un coltellino affilato tenendo una porzione di radice

È consigliabile procedere alla raccolta quando le piante sono asciutte perché se le foglie sono bagnate o umide possono trattenere molto più terreno e rendere difficoltosa la successiva pulizia. Ricordiamo che le colture ottenute sotto tessuto non tessuto si raccolgono più pulite perché i veli attenuano la forza con cui cade l'acqua di pioggia o di irrigazione e non si formano schizzi di fango che si depongono sulle foglie.

Dalle cicorie da cogliere si possono ottenere 3-6 kg di prodotto per 10 metri quadrati. Invece per quelle da taglio vi sono oscillazioni produttive molto maggiori a seconda di quanto a lungo si desidera tenere la coltura e quindi del numero di tagli che si effettuano e/o delle dimensioni che hanno le foglie; si può quindi andare da 3-6 kg, sempre per 10 metri quadrati (consumo in insalata), fino a 15-20 kg (consumo cotto o misto). Per ottenere produzioni di tarda primavera ed estive abbondanti è consigliabile far trascorrere tra un taglio e l'altro un periodo di 3-4 settimane.

Le cicorie da taglio si utilizzano crude finché sono tenere e poco amare (primi tagli), mentre in seguito si consumano cotte da sole o assieme ad altri ortaggi come per esempio la catalogna

L'UTILIZZAZIONE IN CUCINA

Il gusto amarognolo più o meno accentuato, ma stimolante, unito alle proprietà lassative e diuretiche, fa delle cicorie ortaggi ricercati e in genere graditi, anche se i bambini li accettano poco volentieri. Anche l'ampliamento generale delle coltivazioni un po' di tutti i tipi di cicorie – e radicchi – dimostra il crescente successo di queste piante orticole.

Le cicorie da cogliere si consumano in genere crude e molti preferiscono mantenere e condire la pianta intera con una piccola porzione di radice ben pulita; tale caratteristico modo di consumarle può essere senz'altro consigliabile ma solo se si hanno piante di dimensioni piccole o medio-piccole.

Alcuni buongustai considerano poi un appetitosissimo contorno mescolare queste cicorie con fagioli lessati e un po' di cipolla.

Le cicorie da taglio prodotte negli orti familiari si utilizzano invece crude finché sono tenere e poco amare (primi tagli), mentre in seguito si consumano cotte da sole o assieme ad altri ortaggi come la catalogna e le bietole da coste o da taglio.

Giuseppe Cipriani

(¹) Si veda quanto specificato in questo stesso numero a pag. 42.

Puntate pubblicate.

- Per le cicorie da taglio e da cogliere poche varietà ma buone (n. 9/2002).
- Le cicorie dalla semina alla raccolta (n. 10/2002).

Fine

Le proprietà alimentari e terapeutiche delle cicorie

Le diverse varietà di cicoria vengono spesso valorizzate esclusivamente dal punto di vista gastronomico e organolettico. Dimenticando che questi ortaggi, per la frequenza pressoché giornaliera con la quale compaiono sulla nostra tavola, possono svolgere un interessante ruolo di integrazione nutrizionale e anche terapeutica. Naturalmente, a questo proposito, occorre precisare subito che nelle numerose varietà coltivate di cicoria le caratteristiche terapeutiche via via si attenuano, avendo la selezione privilegiato soprattutto gli aspetti più interessanti dal punto di vista commerciale (colore, forma, conservabilità, gusto).

Dal punto di vista calorico, le cicorie (come quasi tutti gli ortaggi) non sono molto ricche di energia. Contengono, tuttavia, una buona quantità di minerali che possono dare un buon contributo all'equilibrio dell'organismo. Duecento grammi di cicoria da taglio consumata in insalata, ad esempio, racchiudono 300 mg di calcio (fabbisogno giornaliero per un adulto: 800-1000 mg) e 3 mg di ferro (fabbisogno giornaliero per un adulto: 10 mg per i maschi e 18 mg per le donne in età feconda). La ricchezza in fibre stimola fisiologicamente la funzionalità dell'intestino, garantendo defecazioni facili e giornaliere.

Le cicorie, inoltre, aumentano la produzione di bile da parte del fegato, stimolando la funzione depurativa di questo importante organo e contribuendo anche alla riduzione del colesterolo nel sangue. Una maggior presenza di bile nell'intestino, oltre a tutto, migliora notevolmente la demolizione degli alimenti grassi. Ecco perché una abbondante porzione di cicoria cruda è molto utile per favorire la digestione di pasti abbondanti e pesanti.

Le cicorie sono anche attive sull'apparato urinario e facilitano il ricambio idrico attivando la diuresi.

Infine, i principi aromatici amari che sono contenuti in misura più o meno consistente in tutte le cicorie ridestano l'appetito e predispongono ad una buona digestione. Per questo sarebbe buona abitudine consumare una porzione di cicorie crude all'inizio del pasto, come una sorta di efficace aperitivo.

Paolo Pigozzi

Un locale fungaia per la coltivazione del Pleurotus ostreatus o gelone

In un locale adatto – nell'esempio concreto da noi proposto si tratta di un seminterrato – è possibile realizzare una piccola produzione di Pleurotus ostreatus, fungo di facilissima coltivazione a partire da sacchi di substrato già inoculato, predisposto da aziende specializzate

Per far crescere dei funghi serve un ambiente ([1]) aerato, che sia piuttosto buio (o che si possa oscurare), che abbia gli allacciamenti elettrici e idraulici (nell'esempio concreto di questa pagina abbiamo ipotizzato l'utilizzo di un locale seminterrato).

COME ATTREZZARE IL «LOCALE FUNGAIA»

Considerando, come detto in premessa, di ricorrere a un locale seminterrato, per renderlo idoneo allo sviluppo dei funghi occorre predisporre un semplice **impianto di irrigazione a pioggia,** realizzabile collegando il rubinetto a tubi in gomma con ugelli del tipo usato in irrigazione; l'impianto va fissato a un'altezza di 180 cm dal pavimento.

Servono poi una **lampada**, posta in posizione protetta dall'impianto a pioggia, per poter ispezionare la fungaia, e una **stufa catalitica**, facilmente reperibile e trasportabile, per l'eventuale ri-

Pleurotus ostreatus o gelone a maturità; larghezza del cappello 10-12 cm

scaldamento dell'ambiente. Potete anche dotare il locale di un banalissimo termo-igrometro a parete (strumento che misura sia la temperatura che l'umidità dell'aria).

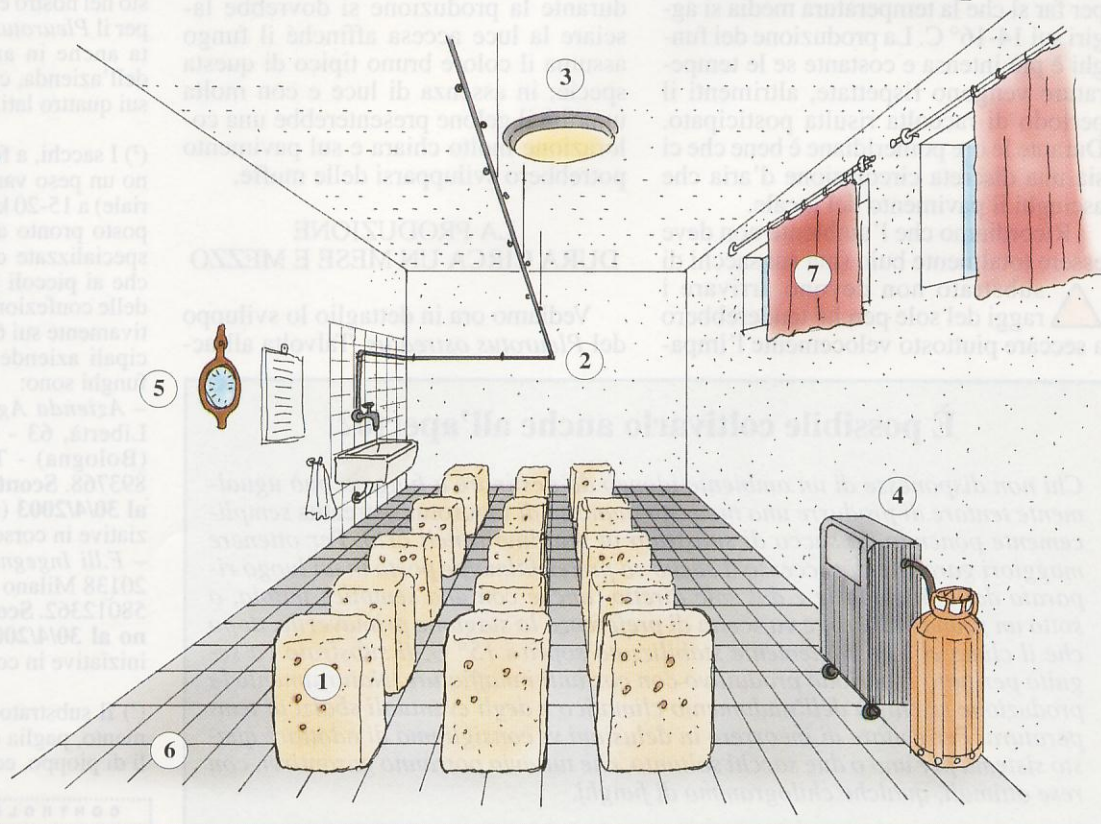
IL GELONE, FUNGO IDEALE PER CHI INIZIA

Un fungo molto resistente e particolarmente adatto per iniziare questa esperienza è il *Pleurotus ostreatus*, noto comunemente anche come gelone, sbrisa, agarico rostrato, melina, orecchione, ecc. È un fungo dal gusto delicato, esente da malattie e parassiti, cresce in fretta, ed è molto produttivo.

I periodi più indicati per la coltivazione dei funghi sono l'autunno e la primavera, perché sono caratterizzati da una temperatura abbastanza costante sui 15-18° C e sono sufficientemente umidi. In un locale come quello illustrato le condizioni ambientali sono ancora più idonee allo sviluppo dei funghi perché con l'impianto a pioggia e con un po' di riscaldamento si possono correggere e regolare l'umidità e la temperatura, nel caso in cui la stagione sia poco favorevole.

I funghi crescono su un composto a

Piccola fungaia familiare ricavata in un locale seminterrato di 12 metri quadrati

Legenda:
1-quindici sacchi di substrato già inoculato (scelti del peso di 8 kg),
2-piccolo impianto di irrigazione con ugelli a pioggia,
3-lampada a soffitto,
4-stufa catalitica di piccole dimensioni,
5-termo-igrometro a parete,
6-pavimento (meglio se facilmente lavabile),
7-aperture oscurabili con tende spesse.
In un locale come quello illustrato (di metri 4x3) si potranno ottenere fino a 35 kg di funghi (circa il 30% del peso totale del substrato qui utilizzato)

La tipica formazione «a cavolfiore» che dà il via alla produzione

Gruppo di Pleurotus ostreatus in fase di crescita

Interno di una fungaia per la produzione professionale di Pleurotus ostreatus

base vegetale, confezionato in sacchi di nailon, già pronto per la produzione. Una volta acquistati i sacchi ([2]) basta porli nel locale e attendere la nascita dei funghi. Il film plastico non va mai tolto altrimenti il substrato si asciuga (le ditte produttrici all'atto del confezionamento provvedono a praticare sul film plastico dei fori dai quali fuoriescono i funghi).

Una o più volte al giorno, nelle ore più calde della giornata, si deve far funzionare l'impianto a pioggia per rendere l'ambiente ricco di umidità (l'umidità ideale si aggira sul 70-80%).

Verso sera, se la temperatura dovesse scendere particolarmente, è opportuno far funzionare la stufa per qualche ora per far sì che la temperatura media si aggiri sui 14-16° C. La produzione dei funghi è più intensa e costante se le temperature vengono rispettate, altrimenti il periodo di raccolta risulta posticipato. Durante le ore pomeridiane è bene che ci sia una discreta circolazione d'aria che asciughi il pavimento del locale.

Ricordiamo che l'ambiente non deve essere totalmente buio (ma sui sacchi di substrato non devono arrivare i raggi del sole perché tenderebbero a seccare piuttosto velocemente l'impasto vegetale che sta per produrre i funghi). Se la fungaia fosse proprio buia, durante la produzione si dovrebbe lasciare la luce accesa affinché il fungo assuma il colore bruno tipico di questa specie; in assenza di luce e con molta umidità il gelone presenterebbe una colorazione molto chiara e sul pavimento potrebbero svilupparsi delle muffe.

LA PRODUZIONE DURA CIRCA UN MESE E MEZZO

Vediamo ora in dettaglio lo sviluppo del *Pleurotus ostreatus*. Talvolta all'acquisto del sacco si vedono già i funghi in fase di crescita, ma nella maggior parte dei casi viene consegnato del substrato compatto e di colore bianco (segno che il micelio è ben diffuso, e questo è un ottimo presupposto per un buon raccolto).

Già dopo pochi giorni si potranno notare le tipiche formazioni «a cavolfiore» che segnalano l'inizio della produzione di funghi. Nell'arco di pochi giorni da queste formazioni si svilupperanno dei grossi e scuri funghi con il cappello che raggiunge i 10-12 cm di diametro. Raggiunte queste dimensioni, i funghi vanno tagliati alla base e consumati. È bellissimo notare il rapido accrescimento di questi funghi nell'arco di una sola giornata.

La produttività si calcola con il rapporto tra la produzione di funghi (quantità complessiva durante il mese e mezzo circa di produzione) e la quantità di substrato utilizzata. Generalmente in ambienti razionalmente realizzati la produttività del *Pleurotus ostreatus* si aggira sul 30% (cioè 30 kg di funghi per 100 kg di substrato).

Alla fine del ciclo di coltivazione (sia di quello primaverile che di quello autunnale), i substrati non sono più utilizzabili ma possono essere impiegati nell'orto o in giardino, dopo averli sminuzzati, per pacciamature o per fertilizzazioni organiche.

Luciano Perbellini

([1]) Oltre che nel locale seminterrato proposto nel nostro esempio concreto, una fungaia per il *Pleurotus ostreatus* può essere ricavata anche in ambienti diversi: altri locali dell'azienda, cappannoni, tettoie tamponate sui quattro lati, serre o tunnel oscurati.

([2]) I sacchi, a forma di parallelepipedo, hanno un peso variabile da 5-8 kg (uso amatoriale) a 15-20 kg (uso professionale). Il composto pronto all'uso è prodotto da aziende specializzate che lo vendono sia ai grandi che ai piccoli produttori di funghi. Il costo delle confezioni più piccole si aggira indicativamente sui 6-10 euro al quintale. Le principali aziende produttrici di substrato per funghi sono:
– *Azienda Agricola Funghi Mara* - Via Libertà, 63 - 0016 San Giorgio di Piano (Bologna) - Tel. 051 892049 - Fax 051 893768. **Sconto «Carta Verde»: 10% fino al 30/4/2003** (non cumulabile con altre iniziative in corso).
– *F.lli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362. **Sconto «Carta Verde»: 10% fino al 30/4/2003** (non cumulabile con altre iniziative in corso).

([3]) Il substrato è costituito da paglia di frumento, paglia di orzo, tutoli di mais, trucioli di pioppo, eccetera.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 5-9-2002

È possibile coltivarlo anche all'aperto?

Chi non disponesse di un ambiente idoneo da destinare a fungaia può ugualmente tentare di produrre una modesta quantità di Pleurotus ostreatus *semplicemente ponendo un sacco di substrato in giardino o nell'orto. Per ottenere maggiori garanzie di successo il sacco va preferibilmente posto in un luogo riparato dalle intemperie e dal sole diretto (anche con una semplice tettoia, o sotto un grande albero) e va scelta di preferenza la stagione primaverile, dopo che il clima si è costantemente stabilizzato sopra i 15° C. Il substrato va seguito per tutto il periodo produttivo con costanti innaffiature. Naturalmente la produzione risentirà dell'andamento climatico e degli eventuali sbalzi di temperatura. Per evitare di incorrere in delusioni vi consigliamo di adottare questo sistema per uno o due sacchi soltanto, che tuttavia potranno garantirvi, con rese ottimali, qualche chilogrammo di funghi.*

L'alchechengi è bello e buono

Dall'inizio di settembre fino alle prime gelate matura l'originalissimo frutto dell'alchechengi, una pianta arbustiva originaria del Perù e del Cile coltivabile, anche come ornamentale, in tutto il nostro Paese. I suoi frutti si prestano al consumo in macedonia

L'alchechengi (appartenente al genere *Phisalis* e alla famiglia delle Solanacee) è un arbusto molto ramificato che raggiunge l'altezza di circa 120 centimetri.

Le *foglie* sono singole, tomentose (ricoperte da una leggera peluria), di colore verde chiaro. I *fiori* sono piccoli, di colore giallastro o violaceo. I *frutti* sono delle bacche simili a piccoli pomodori, di colore giallo-arancio a piena maturazione. Ogni frutto è contenuto nell'interno di una brattea di colore verde-chiaro che assume un aspetto cartaceo e si secca quando il frutto ha raggiunto la completa maturazione.

La pianta, pur essendo perenne, va coltivata come annuale. Il seme, molto fine, si interra in semenzaio sotto serra riscaldata in febbraio e marzo.

Dopo la nascita, alla formazione della quarta foglia, le piantine, sempre nell'interno della serra, vanno trapiantate in piccoli vasetti di torba e infine messe a dimora (si possono anche acquistare le piante già pronte per il trapianto) all'aperto nel periodo di trapianto di pomodoro, peperone e melanzana (da fine aprile in avanti) e sempre quando sono cessati i pericoli di brinate tardive.

Le distanze di impianto, considerato lo sviluppo e le ramificazioni della pianta, devono risultare di 75-80 cm lungo la fila e 120 cm fra le file. I rami laterali che si sviluppano dalla pianta sono fragili e si scollano facilmente dal fusto; per questo motivo è opportuno dotare le piante di uno spezzone di canna al quale affastellare i rami stessi.

L'alchechengi necessita di periodiche irrigazioni.

Non richiede dei trattamenti con fitofarmaci.

LA RACCOLTA

La raccolta inizia in settembre e si protrae fino alle prime gelate. Deve essere eseguita scalarmente con lo stacco dei frutti che presentano le brattee seccate o molto ingiallite.

Il frutto, quando la brattea si è seccata, per effetto di un fenomeno fisiologico si stacca dalla pianta e cade in terra. Il momento dello stacco naturale avviene nei tempi fisiologici tipici di ogni singola pianta. Per questo motivo chi effettua la raccolta può riscontrare una particolare resistenza allo stacco e in tal caso deve ricorrere al taglio del peduncolo per non arrecare dei danni alla pianta.

Pianta di alchechengi con i frutti in fase di maturazione

Frutti appena raccolti

Zona di origine dell'alchechengi

Una pianta può produrre più di un chilogrammo di frutti i quali possono essere conservati in un ambiente naturale nell'interno delle brattee per un periodo di 45-55 giorni. In frigorifero, alla temperatura di 2-3 gradi, la conservazione dei frutti si può prolungare per 2-3 mesi.

L'utilizzo in cucina. Consumato fresco il frutto presenta un sapore dolce-acidulo particolarmente gradevole e, per l'elevato contenuto in vitamina A, evidenzia un interessante aspetto medicinale. Tagliato a metà e inserito nelle macedonie dei piccoli frutti, ne migliora l'aspetto visivo e conferisce un sapore particolare. Sminuzzato e messo nel soffritto, può essere utilizzato anche per insaporire un piatto di risotto.

Raffaele Bassi

(!) Semi di alchechengi sono reperibili presso la ditta F.lli Ingegnoli - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362 (vende anche per corrispondenza). **Sconto «Carta Verde»: 10% fino al 30/4/2003** (non cumulabile con altre iniziative in corso).
Piantine prodotte in vasetti di torba, pronte per il trapianto, sono reperibili presso il vivaio orticolo di Angelo Ferrero - Fraz. Piovani - 12045 Fossano (Cuneo) - Tel. 0172 643214 - Fax 0172 643340 (le piantine sono in vendita dalla primavera 2003).

CONTROLLO INDIRIZZI AL 3-9-2002

Adottiamo nel nostro frutteto familiare le varietà di melo resistenti alla ticchiolatura

Vi proponiamo una rassegna delle nuove varietà di melo resistenti alla ticchiolatura, la più temibile malattia fungina del melo. Si tratta di varietà che presentano buone caratteristiche produttive e sono reperibili sul mercato vivaistico anche dai piccoli produttori e dagli hobbisti

La coltivazione del melo con pochi interventi antiparassitari non è più un'utopia, grazie all'impiego delle nuove varietà resistenti alla ticchiolatura. Queste mele però non sono conosciute dal consumatore e molto spesso neanche dal produttore e dall'hobbista nonostante i vantaggi tecnici, ecologici, salutistici ed economici che apportano. Nell'articolo – scritto dal dott. Gino Bassi dell'Istituto sperimentale di frutticoltura della Provincia di Verona – vi proponiamo otto varietà resistenti alla ticchiolatura, che potete reperire presso gli indirizzi segnalati in calce.

Il melo è la specie frutticola maggiormente attaccata da parassiti non solo negli impianti specializzati ma anche nei piccoli frutteti familiari; le strategie di difesa – sia con metodo tradizionale, che integrato o biologico – prevedono l'esecuzione di numerosi trattamenti antiparassitari, la metà dei quali sono in genere eseguiti per combattere una grave e ben nota malattia, la ticchiolatura, causata da un fungo denominato *Venturia inaequalis,* che deturpa i frutti e danneggia fortemente la chioma degli alberi.

Con il passare degli anni c'è stato un continuo miglioramento delle caratteristiche estetiche ed organolettiche delle varietà, tanto che oggi si dispone di un assortimento varietale di tutto rispetto, che sorprendentemente rimane ancora ai margini di quella che è la produzione di mele. Meraviglia infatti come una delle più grandi innovazioni ottenute negli ultimi cinquant'anni dalla ricerca mondiale in campo frutticolo non sia ancora riuscita a trovare spazio sul mercato, nonostante sia forte

Sintomi di ticchiolatura su foglia e su frutti in formazione

la domanda di prodotti salubri e di ambiente pulito.

L'impiego delle varietà resistenti infatti semplifica ed economizza le tecniche di difesa, dato che non è più necessario alcun trattamento per le avversità a cui sono resistenti, con la conseguente riduzione dell'impatto ambientale e una maggior tutela della salute degli operatori agricoli e dei consumatori.

Le varietà di melo resistenti alla ticchiolatura oggi coprono un ampio calendario di raccolta: dalla seconda metà di luglio fino a metà ottobre.

LE VARIETÀ ESTIVE

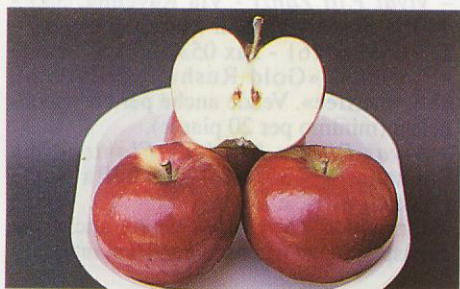
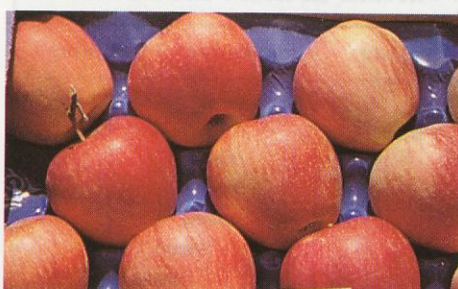
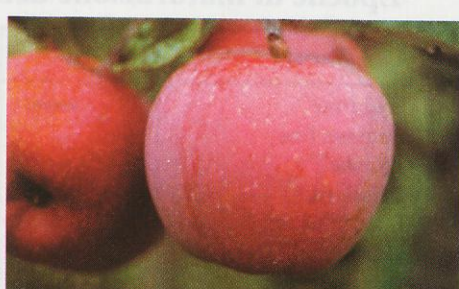
Per anticipare la raccolta a metà luglio ci si può avvalere della precocissima ***«Red Free»*-1**, con frutti (190 grammi) di forma appiattita di un bel rosso brillante che devono essere consumati rapidamente; il retrogusto amarognolo testimonia che appartiene alle prime «generazioni» di resistenti.

Ricordiamo poi la varietà a buccia rossa ***«Summerfree»*-2** che si raccoglie a metà di agosto in più stacchi dato che matura scalarmente. La pianta è di vigore medio-scarso, caratterizzata da precoce messa a frutto ed elevata produttività. Per favorire la pezzatura dei frutti è molto utile eseguire un precoce diradamento dei frutticini; ciò riduce anche il distacco (cascola) preraccolta dei frutti stessi. Presenta anche una discreta resistenza all'oidio. Il frutto (190 grammi) è allungato, di colore rosso-aranciato striato, di sapore dolce e molto aromatico, di discreta serbevolezza.

LE VARIETÀ AUTUNNALI

In questo gruppo ***«Florina»*-3** è ancora la varietà maggiormente impiegata nelle produzioni biologiche. Presenta tuttavia notevoli limiti di gestione dell'albero per l'elevato vigore, la facile alternanza di produzione con presenza di frutti (225 grammi) negli anni di scarica di pezzatura eccessiva e di colore rosso opaco.

Tra le numerose varietà Golden-simili, sono da ricordare «Primiera» e «Golden Orange». ***«Primiera»*-4** presenta un albero di vigore e portamento molto simile a Golden Delicious anche se più produttivo. Il frutto (230 grammi) matura una settimana dopo Golden Delicious, è di forma più schiacciata, esente da rugginosità, di pezzatura elevata e uniforme con polpa fine, succosa, soda, ma poco croccante. Il sapore del frutto, per un limitato periodo dopo la raccolta, risulta simile, ma nel complesso inferiore, a Golden.

***«Golden Orange»*-5** presenta un albero che assume un portamento pian-

1-*Red Free*

2-*Summerfree*

3-*Florina*

4-*Primiera*

5-*Golden Orange*

gente dalla produttività leggermente inferiore a Golden Delicious. È poco sensibile agli attacchi di oidio. Il frutto (215 grammi) si differenzia rispetto a Golden per avere la buccia traslucida, la presenza di sfaccettature aranciato-rosate, peraltro non sempre presente in pianura, e l'assenza di rugginosità. La polpa è molto soda, acidula, croccante e succosa alla raccolta.

Tra le rosse, per il piano e le zone di fondovalle, si segnala ***«Harmonie®-Delorina»-6*** dalla forma cilindrico-allungata dei frutti, ma di calibro medio-piccolo (190 grammi), tanto da essere sconsigliata nelle aree montane. L'albero è di vigore medio-elevato con buona predisposizione a ramificare. È però piuttosto sensibile agli attacchi di oidio. La pianta è caratterizzata da una fioritura tardiva e da una produttività elevata e costante, ma necessita di un precoce ed efficace diradamento dei frutticini per una migliore pezzatura. Il colore rosso brillante è ben esteso nei frutti esposti, mentre difetta in quelli all'interno della chioma. Il sapore presenta buone caratteristiche aromatiche.

LE VARIETÀ INVERNALI

Chiudiamo la panoramica con le mele invernali dove sono soltanto due le varietà che hanno mostrato performance accettabili: la recentissima ***«Brina»-7***, con frutti (200 grammi) di colore rosso brillante, e la più nota ***«Gold Rush»-8***, dalle ottime caratteristiche organolettiche del frutto (225 grammi), che però ha mostrato in più occasioni particolare sensibilità a screpolature che originano dalle evidenti lenticelle. L'albero, di scarso vigore, è

6-*Harmonie®-Delorina*

7-*Brina*

8-*Gold Rush*

di facile gestione, con vegetazione rada e foglie piccole. È poco sensibile agli attacchi di oidio. La produttività è elevata e costante. La maturazione è molto tardiva, concentrata in un solo stacco, da effettuarsi 30-35 giorni dopo Golden Delicious. Il frutto può essere definito una Golden-simile dall'aspetto meno attraente ma dalle migliori caratteristiche organolettiche, caratterizzate da una polpa molto compatta, croccante, succosa. Mantiene le pregevoli caratteristiche gustative anche per un lungo periodo di conservazione. Questo la renderebbe di sicuro interesse se gli ambienti per la sua coltivazione non fossero ristretti all'alta pianura e alla prima collina, dato che in montagna stenta a completare la maturazione e in pianura è esposta a screpolature della buccia, soprattutto in aree umide e in annate con piogge persistenti in prossimità della raccolta.

SONO VARIETÀ IDEALI PER GLI HOBBISTI

Bisogna rilevare che se le mele resistenti hanno raggiunto standard paragonabili a quelle convenzionali per produttività, aspetto esteriore, pezzatura, colorazione e in molti casi sapore e consistenza dei frutti, diverse difettano ancora in conservabilità, requisito sempre più importante per proporre e imporre una qualsiasi mela. Questo può giustificare la resistenza degli operatori commerciali della media e grande distribuzione e la ritrosia dei melicoltori a investire in questo «nuovo filone» di mele. Nell'ambito delle produzioni di nicchia, delle produzioni biologiche, negli orti e nei giardini familiari di piccoli agricoltori e hobbisti si reputa invece che queste mele possano trovare lo spazio che meritano per farsi conoscere e apprezzare su più larga scala.

Gino Bassi

Vivai che producono e/o commercializzano le varietà di melo illustrate:

– *Azienda Agricola Vivai Battistini* - Via Ravennate, 1500 47023 Cesena Forlì Tel. 0547 380545 Fax 0547 384400. Varietà «Florina», «Gold Rush». Vende anche per corrispondenza.
– *Cavaler Alessandro* - Via S. Uberto, 24 - 37063 Isola Della Scala (Verona) - Tel. 045 7301318 - Fax 045 6630322. Varietà «Florina», «Gold Rush», «Red free». Vende anche per corrispondenza.
– *F.lli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362. Varietà «Florina», «Gold Rush», «Harmonie». Le piante sono disponibili, salvo imprevisti, a partire da novembre. Vende anche per corrispondenza.
– *Tabarelli Mario Vivaio* Località Maso Alfonso, - 38010 Nave San Rocco (Trento) - Tel e fax 0461 870447. Varietà «Brina», «Florina», «Golden Orange». Vende anche per corrispondenza.
– *Vivai Battistini Dr. Giuseppe* - Via Calcinaro, 1265 - 47020 Martorano di Cesena Forlì - Tel. 0547 382122 - Fax 0547 639315. Varietà «Florina», «Gold Rush».
– *Vivai F.lli Zanzi* - Via Ravenna, 335 - 44040 Fossanova San Marco (Ferrara) - Tel. 0532 61161 - Fax 0532 60028. Varietà «Florina», «Gold Rush», «Primiera», «Summerfree». Vende anche per corrispondenza (minimo per 20 piante).
– *Vivai Piante Nordera Flavio* - Via Panzana, 3 - 37063 Isola della Scala (Verona) - Tel. e fax 045 7364513. Varietà «Harmonie®-Delorina». Vende anche per corrispondenza (minimo per 10 piante).

Epoche di maturazione delle varietà di melo illustrate

Varietà	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre
1 - Red Free	—			
2 - Summerfree		—		
3 - Florina			—	
4 - Primiera			—	
5 - Golden Orange			—	
6 - Harmonie®-Delorina			—	
7 - Brina			—	—
8 - Gold Rush				—

Razze locali di avicoli: l'oca Padovana

Questa oca da carne, oggi diffusa prevalentemente nel padovano, si adatta con estrema facilità alle più difficili situazioni d'allevamento non essendo molto esigente in fatto di alimentazione

L'oca Padovana (conosciuta anche come oca grigia) era un tempo molto diffusa nelle aree meridionali del Veneto caratterizzate da ambienti umidi e molto ricchi di paludi e corsi d'acqua. Oggi è allevata per lo più nella provincia di Padova per produzioni di nicchia.

ALCUNI DATI STORICI

La cattura di esemplari selvatici e il loro successivo addomesticamento hanno dato origine all'allevamento di questa oca di mole non esagerata dato che era solita nutrirsi con gli scarti delle povere famiglie contadine venete.

IL SUO ASPETTO

L'oca Padovana è caratterizzata da una linea slanciata confondibile con quella dell'oca selvatica. Ha un aspetto fiero e un'andatura leggera, zampe brevi e distanziate. Il becco, i tarsi e le zampe sono di colore arancione. La femmina si diversifica dal maschio soltanto per la mole un po' più piccola.

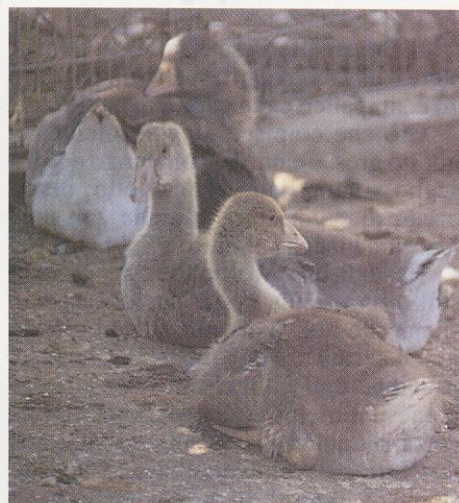
Alla nascita le ochette presentano un piumino giallo macchiato di scuro che dopo poche settimane diventa omogeneamente grigio. Nelle oche giovani il becco e le zampe sono scuri.

Piumaggio. La colorazione del piumaggio di questa oca lascia intendere la diretta discendenza dalle oche selvatiche che un tempo sostavano in abbondanza lungo i litorali veneti nelle stagioni delle migrazioni. Il piumaggio è grigio scuro nelle parti superiori e grigio più chiaro nelle parti inferiori.

Peso. I maschi adulti raggiungono il peso di 5,5-5,8 kg, mentre le femmine pesano circa 4,5-4,8 kg.

I SUOI PREGI

Si tratta di una razza idonea a valorizzare produzioni di nicchia o tipiche come potrebbero essere, nel Veneto, quelle dell'area protetta del Parco dei Colli Euganei. È considerata un'oca da carne, data la sua scarsa predisposizione a deporre uova. È inoltre un'ottima pascolatrice in grado di utilizzare anche le erbe che crescono sulle sponde e sui fondali dei canali con limitata profondità (non superiore a un metro).

A sinistra: *adulti (maschi e femmine sono simili)*. A destra: *giovani*

Le ochette dopo la schiusa vanno allevate per poche settimane in ambienti chiusi, dopo di che possono essere subito liberate al pascolo. Per la loro alimentazione possono essere impiegate erbe e verdure di scarto (dopo la decima settimana di vita si alimentano anche con foraggi secchi come il fieno). Nell'allevamento delle ochette all'ingrasso non è necessaria la presenza di stagni o canali. L'acqua è invece necessaria nell'allevamento dei riproduttori che manifestano una maggiore fecondità se gli accoppiamenti avvengono nell'elemento liquido.

La produzione di uova. Le uova, a guscio bianco, pesano circa 110-120 grammi (con punte anche di 150 grammi). La produzione media è di 40-45 pezzi per capo all'anno.

La produzione di carne. L'oca Padovana produce una carne delicata. Si consiglia la macellazione ad almeno 22 settimane di vita, quando gli animali raggiungono il peso di 4,5 kg nei maschi e 4 kg nelle femmine.

Ochette di un giorno

* * *

Questa razza si presta molto bene per produzioni di nicchia e per la ristorazione agrituristica. Si consiglia di evitare l'incrocio con altre razze e di preferire l'allevamento in purezza.

DOVE SI ACQUISTA

L'oca Padovana è scarsamente diffusa. Esemplari in purezza possono essere reperiti presso l'associazione «Pro Avibus Nostris» che sta portando avanti un progetto di recupero e conservazione della razza. L'Associazione ha sede presso l'Istituto Agrario «S. Benedetto da Norcia» - Via Cave, 172 - 35136 Padova - Tel. 049 620274 - Fax 049 620536.

Maurizio Arduin

Puntate pubblicate.

- Pollo Ancona (n. 5/2002), gallina Bianca di Saluzzo (n. 6/2002), anatra Kaki Campbell (n. 7-8/2002), faraona Camosciata (n. 9/2002), oca Padovana (n. 10/2002).

Prossimamente.

- Anatra Germanata, gallina Bionda Piemontese, gallina Padovana, tacchino Comune, faraona Lilla, oca Romagnola, pollo Robusta Maculata, anatra Mignon, gallina Ermellinata di Rovigo, gallina di Polverara, tacchino Ermellinato, faraona Paonata, pollo Robusta Lionata, oca Veneta, anatra Pechino, gallina Livornese, gallina Siciliana, pollo Valdarnese Bianca, gallina Vicentina.

Il Bovaro Bernese, un cane da pastore forte, docile e dal simpatico aspetto

Questa razza, originaria della Svizzera, presenta una mole notevole (fino a 70 cm di altezza alla spalla) e un aspetto inconfondibile che suscita simpatia. La docilità e l'affidabilità di questo cane lo rendono un compagno ideale sia per il gioco che per il lavoro. Un club amatoriale lo valorizza in Italia

Il Bovaro Bernese è un cane da pastore e da lavoro dall'aspetto un po' tozzo e simpatico e dal carattere docile.

Ciò che colpisce maggiormente di questo grosso cane dal pelo lungo è il disegno simmetrico del mantello: nero, orlato di segni color ruggine con una macchia bianca sul muso e sul petto.

Le origini. Molte sono le ipotesi sull'origine della razza: una di esse sostiene che deriva dai grossi cani tibetani. Di certo si sa che il Bovaro Bernese proviene dall'allevamento dei pastori bernesi; e molto lascia supporre che la razza sia antica e che sia cresciuta nel territorio di Schuvarzeburg, a sud di Berna (Svizzera). In questo territorio si trova la borgata di Durrbach, che ha dato il nome al cane Durrbachler, chiamato, dal 1913, Bovaro Bernese. Oggi gli svizzeri di lingua tedesca lo chiamano «sennehund» (cane da capanna); quelli di lingua francese «chien de ferme» (cane da fattoria).

Nella sua storia non ha solo accompagnato le vacche al pascolo, ma è stato anche il guardiano delle baite e ha accompagnato il pastore ai mercati trainando i tipici carrettini contenenti i prodotti da vendere.

Sopra: *il Bovaro Bernese è un inconfondibile cane montanaro*

A sinistra: *un tempo i pastori e i contadini utilizzavano questo cane docile e forte per il traino di piccoli carretti*

L'aspetto e l'indole. Che sia un cane montanaro è evidenziato dalla mole notevole (altezza fino a 70 cm al garrese o spalla), dalla testa massiccia (da orso) e dal passo fiero.

Il Bovaro Bernese è affidabile con i bambini, è felice in compagnia, segue tutto ciò che succede con grande interesse e sviluppa relazioni amichevoli con tutti. Sorprendentemente grande è la sua voglia di lavorare: tutto ciò che può fare con il suo padrone lo fa volentieri, sia tirare un piccolo carretto che portare qualcosa.

Può essere impiegato con profitto nella protezione civile (come cane da soccorso) e nella «pet therapy» (terapia con gli animali), in quanto dimostra particolare sensibilità per le persone che si trovano in difficoltà. Nonostante la sua forza impetuosa è infatti ubbidiente e docile.

È UN CANE DI... FAMIGLIA

Il Bovaro Bernese è straordinario nel creare un rapporto privilegiato con la sua famiglia. Ed è un dato di fatto che questa razza cerchi uno stretto contatto con le persone e soffra la solitudine. Ciò significa che tenere un Bovaro Bernese al di fuori della famiglia non soddisfa i suoi bisogni.

Se un cane di questa razza deve passare la sua vita alla catena o lontano dagli umani ne soffre e tutta la sua personalità ne risente negativamente. È possibile perciò che il cane sviluppi un'aggressività che esula dalla sua natura. Praticamente tutti cani Bovari Bernesi sono buoni nella loro prima giovinezza e un cambiamento in negativo è da ricollegare, nella maggior parte dei casi, a un trattamento non appropriato.

Ettore Meschini

(¹) Per l'acquisto di un cucciolo di Bovaro Bernese occorre rivolgersi al Cabbi (vedi riquadro). Il prezzo indicativo si aggira intorno a 900 euro per soggetti di due mesi già vaccinati.

Il Cabbi, club amatoriale del Bovaro Bernese in Italia

Nato il 18 febbraio 1995 dall'attiva collaborazione di amatori e appassionati del Bovaro Bernese, il Cabbi (Club amatoriale del Bovaro Bernese in Italia) persegue lo scopo di salvaguardare questa razza da ogni forma di lucro e di speculazione. Il Club, inoltre, è particolarmente attivo nello svolgimento di ogni più efficace azione per far conoscere e valorizzare la razza e le sue innate caratteristiche comportamentali quali amabilità, equilibrio, sensibilità, affidabilità e affetto verso il padrone.
Con questi propositi il Cabbi – Via Salgarola, 7 - 36010 Velo d'Astico (Vicenza) - Tel. 0445741347 (presidente) – sta realizzando, presso la sede, un campo da addestramento, una pensione per soli Bernesi e un piccolo ristoro per i soci.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 30-8-2002

L'impiego del tessuto non tessuto per gli ortaggi, sul terrazzo, nel prato

L'impiego di questo materiale si sta diffondendo nell'orticoltura amatoriale per favorire la germinazione di diversi ortaggi e per proteggere le colture dai freddi meno intensi. Ma il tessuto non tessuto può essere utilizzato anche per le piante ornamentali di giardini e terrazzi e per favorire lo sviluppo di un prato appena seminato. Non ultimo per importanza c'è l'uso nella difesa delle colture dagli insetti

Sul numero scorso vi abbiamo illustrato le principali caratteristiche del tessuto non tessuto e i vantaggi che può consentire, a livello generale, il suo utilizzo nella piccola agricoltura.
Questo materiale trova largo e proficuo impiego soprattutto nelle tecniche di coltivazione dei diversi ortaggi, che qui di seguito vi descriviamo coltura per coltura.

IL TESSUTO NON TESSUTO NELL'ORTO

Aglio, cipolla, cipollina, porro. Per l'aglio si può utilizzarlo subito dopo l'impianto dei piccoli bulbi fino a quando i germogli sono bene usciti dal terreno. Questo impiego è molto utile quando c'è il pericolo che vi siano animali che scavano il suolo reso soffice dalle lavorazioni scoprendo i bulbilli appena piantati. Il suo impiego risulta valido anche dopo la semina diretta di cipolle, cipolline e porro nelle aiole, in semenzaio o in contenitori (per il porro viene attuata solo la semina in semenzaio o in contenitore).

Asparago. In piccole superfici si può stenderlo sulle aiole di asparago verde, ma la sua gestione è un po' complessa perché gli asparagi si sviluppano in modo scalare e bisogna toglierlo e ridistenderlo tutte le volte che si raccoglie. Nella coltura dell'asparago bianco potrebbe venire accoppiato alla pacciamatura con teli plastici scuri per anticipare ulteriormente la raccolta. Assai conveniente è invece usarlo quando si semina in contenitore o in semenzaio.

Basilico. Può essere usato dopo la semina sia in contenitore che in piena terra (semine attuate per prime). Steso sulle aiole all'inizio dell'autunno, può riparare le piante dai primi freddi.

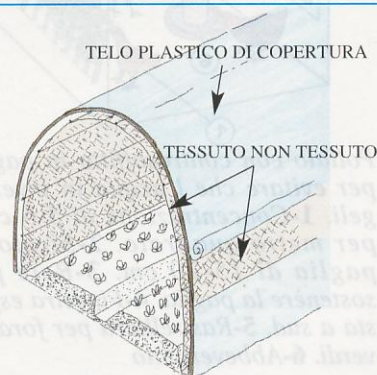
Bietola da coste e da orto. Il suo impiego nelle coltivazioni seminate al termine dell'inverno e fino a circa metà primavera (pianura padana) facilita la germinazione, specialmente in terreni pesanti e compatti.

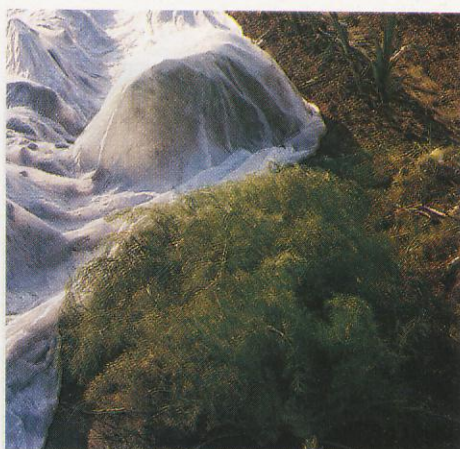
Carciofo e cardo. Avvolgendo con il tessuto non tessuto le piante (o anche le file intere) si ottiene una discreta protezione dal freddo, specialmente nelle zone con inverni abbastanza miti. Nelle zone più fredde il riparo, per il cardo, è solo momentaneo, perché quando sopraggiungono le forti brinate è opportuno raccogliere le piante e porle in bianco in un luogo dove le temperature non scendano mai sotto lo zero. I carciofi invece si possono lasciare coperti fino alla ripresa vegetativa.

Carota. È molto utile usarlo per coprire le aiole seminate per prime (fine inverno-metà primavera e anche pieno inverno nelle zone miti del centro-meridione). I veli si possono lasciare sulle aiole per diverse settimane. Nelle colture più tardive si può tenere il tessuto non tessuto fino a quando si sono ultimate le raccolte (pieno inverno).

Cavoli. Di solito le colture di cavoli, specialmente quelle più resistenti al freddo come le verze e i cavolini di Bruxelles, non vengono protette. Bisognerebbe però verificare se coprendo le coltivazioni si ottengono un aumento del prodotto e una diminuzione dello scarto (importante specialmente per le colture professionali). Potrebbe essere conveniente riparare cavolfiori e i broccoli dai primi freddi (fino alla raccolta completa in pianura padana) o più a lungo nelle zone dove le brinate sono un evento meteorologico poco comune (zone miti del centro-meridione), ma che potrebbe danneggiare notevolmente le coltivazioni.

All'interno di una serra sono stati costruiti dei tunnel ricoperti anche da tessuto non tessuto al fine di creare un ambiente confinato particolarmente adatto a fare emettere le radici a talee di diverse piante ornamentali

Soprattutto nelle colture di fine inverno-inizio primavera per aumentare l'isolamento (la coibentazione) si può, anche in un piccolo tunnel, predisporre con mezzi semplici (per esempio tendendo all'interno fili di ferro zincato su cui fissare i veli) una intercapedine costituita da tessuto non tessuto. Questa soluzione è particolarmente adatta se si vogliono produrre piantine da mettere poi a dimora a pieno campo

Semina in contenitori realizzata sotto tessuto non tessuto

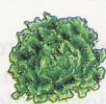
Coltura precoce di fagiolino con piantine già germinate

Finocchi riparati dai primi freddi con tessuto non tessuto

Cocomero (anguria), melone, cetriolo e cetriolino. Nelle colture precoci si può tenere il tessuto non tessuto fino alla fioritura. Per il cetriolo e il cetriolino ci si limiterà a coprire le piante fino a quando si collocheranno i sostegni nelle aiole.

Fagiolo e fagiolino. È molto utile coprire le aiole di fagiolo e fagiolino seminate per prime, ma è possibile proteggere anche le colture più tardive per ripararle dai primi freddi.

Finocchio. Visto che è un ortaggio sensibile al freddo, è utile distendere il tessuto non tessuto in autunno quando si abbassano le temperature. Ripetute gelate (pianura padana) però compromettono in ogni caso il prodotto. Nelle zone miti del centro-meridione può costituire un'apprezzabile protezione quando si verificano le temperature più basse.

Fragola. Su questa coltura l'uso del tessuto non tessuto protegge i frutti maturi e in via di maturazione dagli uccelli, che in alcune località possono costituire un problema piuttosto serio, e difende da grandinate di debole e media intensità. Per quanto riguarda l'impollinazione, pare che lasciando il tessuto non tessuto sulle piante in pieno campo anche durante la fioritura non sorgano problemi per la formazione dei frutti (pur non essendovi l'intervento degli insetti i frutti si formano ugualmente per azione del vento, cioè c'è la prevalenza dell'impollinazione anemofila) e che diminuisca la presenza di fragole deformi. Questo ultimo aspetto deve però essere ulteriormente sperimentato.

Indivia riccia e scarola. In pianura padana può costituire un'ottima protezione dall'autunno all'inizio dell'inverno (quindi fino alla raccolta totale) e nelle regioni centro-meridionali anche in pieno inverno.

Lattughe da taglio e a cappuccio. Si può utilizzare per favorire la germinazione dei primi seminati e si può tenere su queste colture fino alla raccolta. Anche nelle coltivazioni autunno-invernali (zone miti del meridione) si può tenere fino alla raccolta.

Patata. Nelle colture precoci di patata coprendo con il tessuto non tessuto si può ottenere un ulteriore anticipo nella raccolta, specialmente negli appezzamenti dove si è attuata la pacciamatura con i teli plastici.

Pisello. Molto utile è l'impiego sulle colture seminate a fine inverno. Coltivando varietà nane, cioè quelle che non hanno bisogno di sostegni, i veli di tessuto non tessuto si possono lasciare anche fino alla fioritura.

Pomodoro, peperone, melanzana. Nel caso del pomodoro si può stendere sulle aiole seminate direttamente (anche se questa pratica è sempre meno diffusa). Nelle colture tardive di peperone e melanzana, soprattutto nelle zone miti, avvolgendo le piante al sopraggiungere dei primi freddi si può aumentare la quantità di prodotto utilizzabile.

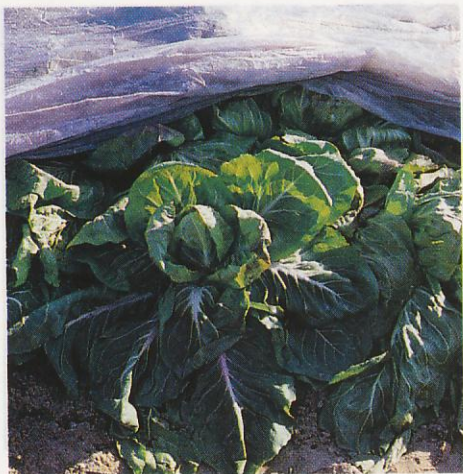
Prezzemolo e sedano. Coprire le aiole di prezzemolo seminate per prime è, in piccole superfici, uno degli impieghi più apprezzabili del tessuto non tessuto perché la germinazione avviene in modo uniforme. Le colture tardive si possono poi tenere coperte anche durante tutto l'inverno. In pianura padana, il sedano si può lasciare sotto tessuto non tessuto fino alle prime brinate; in seguito è opportuno ricoverare le piante sotto

Una efficace barriera contro gli insetti

Il tessuto non tessuto si è dimostrato efficace nel difendere le colture dagli attacchi di alcuni insetti. Il materiale è costituito da fibre talmente fitte (specialmente quelli che hanno un più elevato peso per metro quadrato) che impedisce il passaggio anche a insetti piccoli, ma insidiosi, come gli afidi. Oltre che dagli afidi, protegge le piante anche da moschette bianche (aleurodidi), tripidi, altica del ravanello, mosca della carota e dei cavoli. Di conseguenza si eliminano o si riducono i trattamenti insetticidi con vantaggi ben comprensibili dal punto di vista economico, ma soprattutto per la sanità degli ortaggi che si ottengono e dell'operatore che non viene a contatto con prodotti tossici.

Nel caso di piante che raggiungono un notevole sviluppo (per esempio zucchino, che viene molto colpito da virus specialmente nelle colture della seconda parte dell'anno, cioè dalla piena estate all'autunno) è opportuno sostenere i veli di tessuto non tessuto con le stesse strutture che si adoperano per sorreggere i teli di materiale plastico dei piccoli tunnel.

Il piccolo produttore potrebbe poi tentare l'uso «anti-insetto» del tessuto non tessuto avvolgendo, per esempio, le piante di pomodoro per impedire o attenuare gli attacchi sempre più frequenti delle cimici verdi.

Con l'impiego del tessuto non tessuto si è notata anche una minore gravità degli attacchi di malattie da virus, sovente trasportati da afidi (*nella foto,* 1,5-2,5 mm) e tripidi

Radicchio invernale protetto da tessuto non tessuto

Ravanelli (in primo piano) e lattughe appena germinati

un tunnel o eseguire la raccolta completa. Nelle zone miti del meridione invece si può tenere il tessuto non tessuto sulle aiole durante tutto l'inverno.

Radicchio e cicoria. Può servire per agevolare la germinazione nelle aiole seminate per prime (specialmente cicorie da taglio), ma soprattutto è utile per proteggere le colture da cespo medio-tardive e invernali, compresi i tipi in cui si deve eseguire l'imbianchimento (aumenta la quantità di prodotto utilizzabile). È possibile tenere coperte d'inverno anche le varietà da cogliere (semina fine estate-autunno) per ripararle dai geli e per anticipare la raccolta.

Ravanello. Anche in questo caso è vantaggioso proteggere le colture seminate per prime. I veli si possono tenere sulle aiole fino in prossimità della raccolta.

Rucola e crescione. Vale quanto detto per il ravanello. Di solito però a germinazione avvenuta o poco dopo i veli vanno tolti dalle aiole.

Spinacio. Nei piccoli orti non è comune la coltivazione dello spinacio con semina a fine inverno-inizio primavera. Per facilitare la germinazione in questo periodo è indicato coprire le aiole con il tessuto non tessuto.

Zucca e zucchino. Si possono proteggere le aiole trapiantate o seminate per prime tenendo i veli fino all'inizio della fioritura. È possibile riparare dai primi freddi pure le colture più tardive di zucchino.

GLI ALTRI IMPIEGHI

Piante ornamentali. Il tessuto non tessuto può essere impiegato a livello professionale su diverse colture da fiore (gladiolo, crisantemo, gerbera, garofano, astro, ecc.). Viene adoperato pure nei vivai di piante forestali e ornamentali per facilitare la germinazione delle piante e proteggerle nelle prime fasi di crescita (vedere il numero 3/02, pag 75, supplemento «i Lavori»).

Nei giardini, invece, essendo prevalente l'aspetto estetico, il tessuto non tessuto si usa limitatamente, ad esempio per facilitare la germinazione quando si esegue la semina diretta nelle aiole e per proteggere dal freddo alcune piante sensibili. Per quest'ultimo scopo esistono in commercio apposite confezioni di prodotto a forma di tubo in modo da poter infilare le piante senza necessità di cuciture.

Terrazzo. Il tessuto non tessuto si può adoperare utilmente anche sul terrazzo per riparare diverse piante dal freddo e per favorire la germinazione. È utile anche per proteggere le giovani colture nelle prime fasi di crescita, soprattutto quando si semina a fine inverno-inizio primavera. I veli si possono facilmente fissare ai vasi o ai contenitori dove si esegue la coltivazione a mezzo di spaghi, legacci in materiale plastico e simili.

Talora il tessuto non tessuto viene usato, quando si riempiono vasi di grandi dimensioni, per separare il materiale di drenaggio dal terriccio in modo che non si mescolino.

Talora in vasi o contenitori di notevoli dimensioni (capienza di oltre 10 litri) per separare il materiale di drenaggio dal terriccio, e quindi evitare che i materiali si mescolino, è possibile inserire del tessuto non tessuto: **1**-*materiale di drenaggio,* **2**-*tessuto non tessuto,* **3**-*terriccio*

Prati. Quando si possiedono poche decine di metri quadrati di prato ornamentale e si desidera riseminarlo, il momento più difficile coincide con la germinazione anche se si sono eseguiti nel miglior modo possibile tutti i lavori di preparazione del terreno e la semina. Uno dei periodi più indicati per seminare, in pianura padana, prati di graminacee va da circa metà settembre a metà ottobre. Se dopo la semina si stende sulla superficie seminata il tessuto non tessuto, la germinazione risulta quanto mai regolare (l'umidità sotto i veli è più uniforme e non è possibile per gli uccelli nutrirsi dei semi); occorre comunque irrigare regolarmente ma con moderazione in caso di tempo asciutto. La superficie così diventa rapidamente verde e all'inizio della primavera si ha un prato uniforme e rigoglioso.

* * *

Altri impieghi – come quello di riparare dal freddo le piante da frutto nel periodo della fioritura o i frutti in fase di maturazione (da insetti, basse temperature) – sono ancora poco diffusi oppure attualmente realizzati solo su piccole superfici.

Silvio Caltran

Tra le ditte che distribuiscono tessuto non tessuto segnaliamo le seguenti:
– *F.lli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362.
– *Stoker* - Via Bottai 12 - 39011 Lana (Bolzano) - Tel. 0473 563277 - Fax 0473 563482.
Il tessuto non tessuto è comunque facilmente reperibile presso i migliori vivai e garden center, presso i consorzi agrari e le rivendite di prodotti per l'agricoltura in genere.

Puntate pubblicate.
- Con il tessuto non tessuto nel piccolo orto sono solo vantaggi (n. 9/2002).
- L'impiego del tessuto non tessuto per gli ortaggi, sul terrazzo, nel prato (n. 10/2002).

Fine

Olivello spinoso

L'olivello spinoso è molto diffuso in alcune regioni centroeuropee, ma anche in Italia soprattutto al nord fino ai 1.700 metri di altitudine, dove si incontra sui greti dei torrenti e sui terreni ghiaiosi; ma cresce anche in altri ambienti, nelle vallate e in pianura, fino in riva al mare sulle dune costiere.

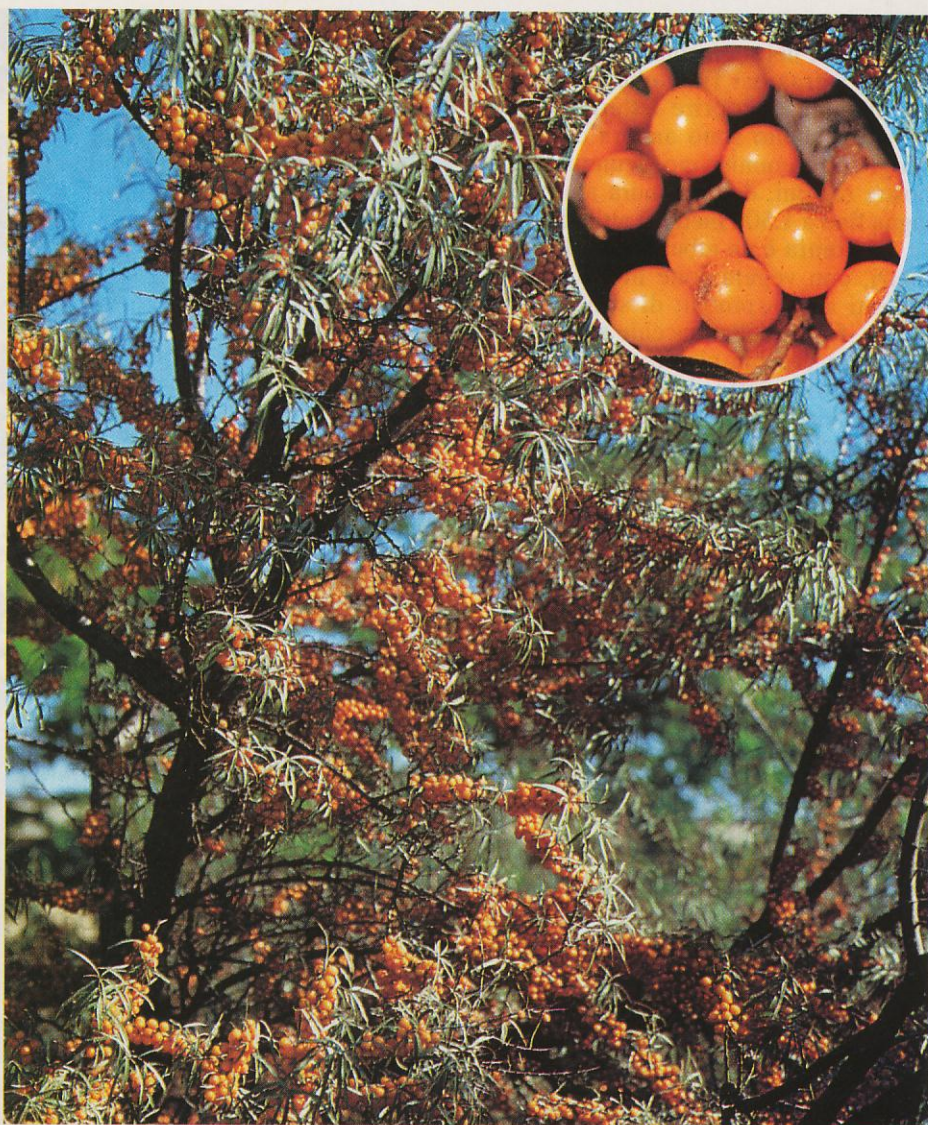
Per il portamento eretto e per le foglie strette e allungate, biancastre e pelose (tomentose), si può confondere con certi salici che crescono nel medesimo ambiente, ma diventa appariscente e si distingue da essi sul finire dell'estate quando prendono colore i suoi frutti che persistono sui rami fino all'inverno.

La **pianta** è un arbusto eretto e ramificato alto fino a 4-5 metri, molto spinoso; la corteccia dei giovani rami è coperta da scaglie rossastre e poi prende un colore bruno e si screpola.

Le **foglie** sono strette e allungate, larghe 4-6 millimetri e lunghe 5-6 centimetri, verdi di sopra, ma coperte da minute scaglie argentee e di colore ferruginoso di sotto.

I **fiori** sono verdognoli, assai minuti e ben poco appariscenti.

I **frutti** sono delle drupe di colore arancio chiaro e lucente contenenti un solo nocciolo ben sviluppato.

È da notare che si tratta di specie «dioica», cioè con fiori unisessuali presenti su piante diverse; perciò fruttificano solo le piante femminili, mentre quelle maschili producono unicamente il polline.

Luciano Cretti

Olivello spinoso (Hippophae rhamnoides)

La carta d'identità

Famiglia: Eleagnacee.
Nome scientifico: *Hippophae rhamnoides.*
Nome comune: olivello spinoso.
Altri nomi: olivella, vetrice spinosa.
Aspetto della pianta e altezza media: è un arbusto alto fino a 4-5 metri, a foglie caduche, assai spinoso, con apparato radicale ben sviluppato e strisciante.
Periodo di fioritura: aprile-maggio.
Periodo di maturazione dei frutti: settembre.
Caratteristiche dei frutti: sono delle piccole drupe di 6-8 millimetri di diametro, ovali o subsferiche, contenenti un solo nocciolo ben sviluppato.
Commestibilità dei frutti: per quanto

Le regioni dove vegeta spontaneo (dalla pianura fino a 1.700 metri di quota)

fortemente aciduli, i frutti sono commestibili. Se cotti con abbondante zucchero, possono servire a preparare delle marmellate (meglio se misti ad altri frutti di bosco) oppure sciroppi o gelatine. Si impiegano anche per speciali salse, oppure si conservano sotto aceto misti a cipolline o cetriolini.

Utilizzo in erboristeria: questi piccoli frutti sono preziosi in quanto ricchissimi di vitamina C, oltre che di acido malico e mannite; hanno proprietà astringenti, sono fortemente aromatici ma soprattutto, almeno in passato, venivano raccolti diffusamente per l'estrazione dell'acido ascorbico (vitamina C) che ormai si produce diversamente a livello industriale.
In natura i frutti sono cibo per: molti uccelli, che sono ghiotti di questi frutti conosciuti anche come «bacche per fagiani».
Vecchie credenze popolari: nessuna.

Prugnolo

Il prugnolo risalta all'inizio della primavera, nel momento della fioritura per i graziosi fiori che sono così abbondanti da coprire letteralmente i rametti quando sono ancora del tutto spogli. È comunissimo ovunque nelle nostre regioni, dalla pianura alla montagna fino a 1.500 metri di altitudine.

La **pianta** è un arbusto alto da 1 a 3 metri, con vegetazione molto folta e rametti assai spinosi; di solito, dove cresce, forma delle macchie estese dato che dalle vecchie piante si sviluppano tanti nuovi polloni sotterranei per mezzo dei quali si espande tutt'attorno.

Le **foglie** sono ovali, lunghe 3-4 cm e larghe circa 2 cm, con corti piccioli e seghettate ai margini.

I **fiori** appaiono precocemente in aprile o ai primi di maggio, prima che spuntino le nuove foglie, e presentano cinque petali bianchi.

I **frutti** (prugnole) sono molto abbondanti e maturano all'inizio dell'autunno; somigliano molto a delle piccole prugne per quel loro caratteristico colore nero-bluastro e per la presenza di abbondante pruina sopra la buccia.

Luciano Cretti

Schede pubblicate: 1-caprifoglio peloso (4/2002). **2**-crespino (4/2002). **3**-dulcamara (5/2002). **4**-fitolacca (5/2002). **5**-frangola (6/2002). **6**-ginepro (6/2002). **7**-lentisco (7-8/2002). **8**-mirtillo nero (7-8/2002). **9**-mirtillo rosso (9/2002), **10**-mirto (9/2002), **11**-olivello spinoso (10/2002), **12**-prugnolo (10/2002). **Prossimamente: 13**-pungitopo, **14**-rovo selvatico, **15**-salsapriglia, **16**-sambuco-ebbio, **17**-sambuco nero, **18**-sanguinello, **19**-solano spinoso, **20**-tamaro, **21**-uva orsina, **22**-vischio.

Prugnolo (Prunus spinosa)

La carta d'identità

Famiglia: Rosacee.
Nome scientifico: *Prunus spinosa.*
Nome comune: prugnolo.
Altri nomi: pruno o susino selvatico, spino nero.
Aspetto della pianta e altezza media: è un arbusto a foglie caduche alto da 1 a 3 metri, folto e molto ramificato, assai spinoso, con corteccia grigionerastra.
Periodo di fioritura: aprile o primi di maggio.
Periodo di maturazione dei frutti: settembre-ottobre.
Caratteristiche dei frutti: le prugnole sono tondeggianti, di 1-1,5 cm di diametro dapprima verdi e poi a maturità di un bel colore nero-azzurro. La polpa è verdognola, acidula e astringente, contenente un nocciolo duro.

Le regioni dove vegeta spontaneo (dalla pianura fino a circa 1.500 metri di quota)

Commestibilità dei frutti: per quanto attraenti, non si possono mangiare crudi e in ogni caso si utilizzano solo in autunno inoltrato o all'inizio dell'inverno, dopo i primi geli, quando il sapore si addolcisce. Si possono utilizzare in vari modi come, ad esempio, per preparare una buona marmellata, ovviamente aggiungendo alla polpa, dopo aver scartato i noccioli, abbondante zucchero e un po' di buccia di limone. Anche i noccioli interi possono servire, ad esempio, per aromatizzzare la grappa o per ricavare un buon liquore utilizzando lo speciale alcol.
Utilizzo in erboristeria: da foglie e fiori si possono ricavare rispettivamente una tisana depurativa e un ottimo infuso. In passato lo sciroppo (o decotto) che si otteneva facendo bollire le prugnole (25 frutti in un litro d'acqua) si utilizzava come astringente per curare diarree e dissenterie.
In natura i frutti sono cibo per: diverse specie di uccelli.
Vecchie credenze popolari: nessuna.

Sono cereali meno comuni ma dalle notevoli proprietà nutrizionali

Ai nostri giorni diversi cereali, il cui consumo si era notevolmente ridotto, sono tornati disponibili in molti negozi e supermercati. Tra questi, avena, farro, grano saraceno, kamut, miglio, orzo e segale meritano di essere introdotti nella dieta di tutti i giorni per le loro pregevoli caratteristiche nutrizionali

I cereali in chicco e la miriade di alimenti ottenuti dalla loro trasformazione (farine, fiocchi, pani, biscotti, polente) sono in tutto il mondo alla base del sostentamento della specie umana. Ogni regione geografica e ciascun gruppo culturale ha naturalmente privilegiato uno o più cereali di riferimento, anche in funzione delle condizioni climatiche che, a loro volta, influenzano le necessità nutrizionali dell'organismo e determinano il tipo di colture possibili.

Nella nostra penisola il *frumento* è certamente il cereale più mangiato: il pane e la pasta sono giornalmente sulla tavola di tutti gli italiani. Al nord vengono consumati con una certa regolarità anche il *riso* e, più limitatamente, la farina di *mais* per polenta. Qualche secolo fa non era così. Fino al 1600, prima dell'avvento del mais (maggiormente produttivo), il piatto di tutti i giorni era costituito dalla polenta di *miglio*. Nel medioevo vi furono lunghi periodi in cui la *segale* era il cereale più coltivato nella pianura padana.

1-*Avena*

2-*Farro (decorticato)*

La progressiva trasformazione dell'agricoltura in una attività sostanzialmente industriale ha determinato nel tempo una forte riduzione delle varietà vegetali impiegate per l'alimentazione umana e una progressiva scomparsa delle produzioni minori, tra le quali anche quelle di molti cereali.

Diversi di questi – merito di una nuova attenzione culturale e gastronomica – fortunatamente sono stati riscoperti e sono oggi facilmente reperibili in molti supermercati.

Vediamo quali sono le loro principali caratteristiche nutrizionali.

1-AVENA

L'avena è un cereale molto energetico: aumenta la produzione di calore cor-

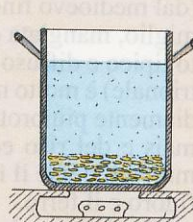
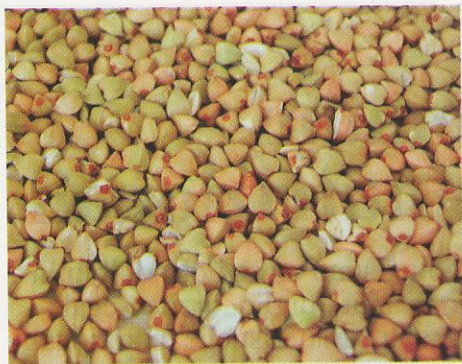
Ecco il miglior sistema per la cottura

Tutti i cereali descritti possono essere cucinati con un metodo semplice che consente di ottenere un alimento che può essere immediatamente mangiato tal quale, condito a piacere. Il metodo di preparazione che proponiamo permette inoltre di cucinare in anticipo i cereali che, in frigorifero, possono essere conservati anche per 6-7 giorni e utilizzati per minestroni, crocchette, preparazioni al forno.

A-*Si devono sempre lavare i cereali in acqua corrente per togliere la polvere e le impurità.* **B**-*Si mettono poi nel recipiente di cottura (preferibilmente una pentola di acciaio con un fondo piuttosto spesso e munita di un buon coperchio) con una quantità d'acqua fredda proporzionata al volume del cereale (vedi sotto) e un pizzico di sale.* **C**-*Raggiunto il bollore, si riduce il fuoco al minimo e si mantiene la pentola sempre coperta. I tempi di cottura sono variabili (vedi sotto).* **D**-*Alla fine della cottura è opportuno spegnere il fuoco e attendere ancora 10 minuti prima di scoperchiare. Non mescolate mai i cereali durante la cottura perché la stessa risulterebbe meno omogenea. Talvolta è consigliabile un ammollo prima della cottura (da farsi nella stessa acqua). Eccovi un sintetico promemoria per ciascun cereale descritto.*

Avena: *6 ore di ammollo in 3 volumi d'acqua, 60 minuti di cottura.* **Farro**: *6 ore di ammollo in 3 volumi d'acqua, 60 minuti di cottura.* **Grano saraceno**: *2 volumi d'acqua, 20 minuti di cottura.* **Kamut**: *3 volumi d'acqua, 60 minuti di cottura.* **Miglio**: *2 volumi d'acqua, 20 minuti di cottura.* **Orzo decorticato**: *3 volumi d'acqua, 60 minuti di cottura.* **Segale**: *3 volumi d'acqua, 60 minuti di cottura.*

3-*Grano saraceno*

4-*Kamut*

5-*Miglio*

poreo (ed è quindi adatta per tutti i freddolosi), abbassa il colesterolo sanguigno e aiuta a prevenire le malattie cardiovascolari, ha un'azione diuretica e stimola l'intestino pigro. Inoltre promuove l'attività intellettuale e contribuisce a combattere la depressione e la stanchezza psichica.

2-FARRO

È una sorta di progenitore del nostro frumento. Diffusissimo in Italia nell'epoca della dominazione romana, è stato riscoperto più recentemente e oggi è coltivato in Umbria, Marche, Molise e Toscana. Contiene molte proteine ricche di glutine e la farina di farro è quindi impiegata per ottenere pani e paste alimentari di elevata qualità.

Il buon contenuto in fibre rende inoltre il farro un alimento molto interessante per regolare il funzionamento dell'intestino, per ridurre la glicemia e il colesterolo sanguigno e per migliorare la composizione della flora batterica intestinale.

3-GRANO SARACENO

Le coltivazioni di grano saraceno sono molto diffuse in Russia e nei Paesi slavi, dove costituisce uno degli alimenti consueti. Nelle nostre regioni, invece, si trova praticamente solo in alcune aree ben delimitate come il Trentino e la Valtellina.

Con la farina di grano saraceno si confezionano una polenta dal caratteristico colore grigiastro e i pizzoccheri, una pietanza molto nutriente e corroborante, perfetta per i climi freddi. Il grano saraceno, ricco di proteine e di grassi, è un alimento che dà forza ed energia. Il suo contenuto in fosforo, calcio, ferro e vitamine del gruppo B è superiore alla media dei cereali comunemente consumati. Qualche buon piatto a base di grano saraceno è senz'altro utile in tutte le fasi di accrescimento, durante la gravidanza e l'allattamento, in caso di deperimento organico, negli stati di demineralizzazione, per tutti coloro che lavorano molto intensamente.

6-*Orzo (decorticato)*

7-*Segale*

4-KAMUT

Il kamut era il grano dei faraoni. Di eccezionale valore nutritivo (contiene fino al 17% di proteine di ottimo valore biologico e più minerali del nostro frumento), si coltiva anche in Italia per produrre della pasta (esistono in commercio le «farfalle del faraone»), ma anche pane e biscotti.

5-MIGLIO

Questo cereale di antica tradizione (dal medioevo fino al 1600 la polenta di miglio, mangiata con il latte, fu un piatto tipico e diffuso in tutta l'Italia settentrionale) è molto nutriente, contiene mediamente più proteine del frumento, del mais e del riso ed è dotato di preziosi minerali come il fosforo, il magnesio, il fluoro e il ferro.

Il miglio – che si presta molto bene per confezionare crocchette e sformati, ma che in molte parti dell'Asia e dell'Africa viene ancora oggi largamente utilizzato in minestre e addirittura per ottenere bevande alcoliche – è particolarmente adatto per l'alimentazione della donna in gravidanza e durante l'allattamento, per chi è stanco fisicamente e psichicamente e per dare forza e flessibilità ai capelli e alle unghie.

6-ORZO

L'orzo è uno dei cereali più antichi e viene ancora oggi intensamente coltivato. Tuttavia la gran parte di questa produzione è utilizzata per produrre bevande alcoliche (birra e whisky) o per l'alimentazione del bestiame.

Si tratta di un cereale nutrizionalmente più che apprezzabile. È molto digeribile ed è per questo adatto a tutti gli organismi affaticati e debilitati. L'orzo è anche un alimento utile quando l'intestino, le vie urinarie o l'apparato respiratorio sono infiammati.

L'orzo modera l'irritazione e ristabilisce l'equilibrio fisiologico. Può quindi tornare utile nelle coliti, nella stitichezza, nelle tracheiti e nelle bronchiti, nelle cistiti, ma anche durante l'allattamento, la convalescenza e nei periodi di crescita.

7-SEGALE

La segale è un alimento con notevoli proprietà nutrizionali. Il suo contenuto proteico, per esempio, si aggira intorno al 13-14%. È tuttavia curioso come il consumo di questo cereale diminuisca a mano a mano che aumenta il tenore di vita.

La segale contiene parecchie fibre, che inducono un precoce senso di sazietà e facilitano l'espulsione delle feci. È quindi utile nella stitichezza e nelle diete dimagranti e dovrebbe rientrare con regolarità nell'alimentazione dei sedentari e degli ipertesi.

Paolo Pigozzi

Le foto 2,3,4,5,6 sono state gentilmente concesse da Nuova Terra s.r.l. - Via della Galeotta - Località Tei 6/c - 55011 Altopascio (Lucca) - Tel. 0583 216383.

Ottobre: come conservare e trasformare fagioli, carote e mele cotogne

L'orto e il frutteto regalano in questo periodo abbondanti raccolti che con semplici metodi di conservazione potrete utilizzare per tutta la brutta stagione. Per i fagioli si ricorre al frigorifero, al congelatore o all'essiccatore; le carote saranno a lungo croccanti se poste in locali freddi o interrate in sabbia umida. Le mele cotogne, invece, devono essere stese su graticci e messe al fresco

I fagioli possono essere conservati in frigorifero per il consumo fresco oppure congelati o essiccati. Le carote si prestano ad essere conservate in grossi sacchetti di polietilene forati da porre in locali freddi oppure interrate in cassette con sabbia umida. Per le mele cotogne invece vi consigliamo la conservazione in locali idonei.

FAGIOLI

In frigorifero. In autunno l'orto ci offre un abbondante raccolto di fagioli. Per un consumo immediato si può conservarli in frigorifero per 7-10 giorni. Non si deve sgranarli (per evitare che diventino duri e amidacei), ma si conservano nei loro baccelli in sacchetti di polietilene forati.

● DURATA: 7-10 GIORNI.

In congelatore. Particolarmente adatti alla congelazione sono le varietà borlotto e cannellino. Raccogliete i fagioli ben maturi e disponeteli in cesti per 2-3 giorni. Trascorso questo tempo sgranateli. A questo punto potete congelarli direttamente, in tal caso però la loro conservazione ottimale non supera i 5 mesi, oppure potete scottarli in acqua bollente per 2-3 minuti a seconda delle dimensioni; raffreddateli velocemente e asciugateli. Confezionateli in sacchetti di polietilene, chiudete e congelate a –18° C.

● DURATA: 1 ANNO.

Essiccazione. Per conservare i fagioli con il metodo dell'essiccazione regolatevi in questo modo: lasciateli maturare bene, oltre il punto in cui in genere vengono raccolti per un consumo immediato o per la congelazione, ma prima che i baccelli siano secchi. Sgranateli. Metteteli a strati non troppo spessi nel cestello per la cottura a vapore e trattateli per 10 minuti. Stendeteli a strati sottili su dei vassoi e passateli nell'essiccatoio. Iniziate con una temperatura di 60° C e dopo la prima ora aumentatela gradatamente fino a 70° C. Quando saranno quasi pronti riducetela a 55° C.

Esame del grado di essiccazione: duri, fragili, si spaccano con facilità se sottoposti a pressione.

Raffreddate i fagioli stesi su vassoi o su di un tavolo. Poi riuniteli tutti in un contenitore grande, aperto, non poroso e non di alluminio, appoggiatelo su di un tavolo in una stanza aerata, tiepida e asciutta, protetta da animaletti e insetti. Rimescolate i fagioli una o due volte al giorno per una decina di giorni.

Questo trattamento effettuato dopo l'essiccatoio viene detto «condizionamento» e non è indispensabile se l'essiccazione dei fagioli è stata fatta all'aria aperta e al sole.

Prima di immagazzinare i fagioli è buona norma procedere alla «pastorizzazione», raccomandata per uccidere le uova degli insetti eventualmente depositate durante l'essiccazione (vivamente raccomandata nell'essiccazione aria aperta/sole). Per questo trattamento si ricorre al forno. Riscaldate il forno a 80° C, spargete sulla piastra uno strato di fagioli di circa 2,5 cm. Non infornate più di due piastre alla volta. Lasciateli nel forno 10 minuti. Toglieteli e fate raffreddare spargendo i fagioli su un telo pulito e ricoperti con un telo leggero. Confezionate il quantitativo già pastorizzato mentre l'altro è ancora in forno.

I fagioli secchi si conservano in locali con temperature comprese tra 0 e 10° centigradi e umidità relativa del 70 per cento in sacchetti di plastica, sistemati poi in contenitori a prova di insetti o topi.

● DURATA: 10-12 mesi.

CAROTE

Al... naturale. Dopo le prime gelate (–1° C), con terreno asciutto, è opportuno raccogliere tutte le carote dall'orto. Eliminate le foglie con una torsione e senza lavarle conservatele le carote in grossi sacchetti di polietilene forati in locali freddi (0-4° C), dove non siano state immagazzinate mele o altri frutti, per evitare che le carote assumano un sapore amaro per la presenza di etilene.

● DURATA: 2 MESI.

Un altro metodo di conservazione è interrare le carote private delle foglie a 1 cm dalla corona in cassette di sabbia umida, poste in locali a 0-4° C e con umidità relativa pari al 90-95%.

● DURATA: 5-6 MESI.

MELE COTOGNE

Al... naturale. Le mele cotogne non vengono consumate allo stato fresco ma solo cotte o trasformate in confettura, gelatina o cotognata.

Quando il colore della buccia vira al giallo e la peluria che le ricopre è meno evidente bisogna raccoglierle.

Tagliatele nel punto di inserzione sul ramo e maneggiatele con cura per evitare traumi alla polpa. Osservatele per scartare quelle che ospitano all'interno il verme e immagazzinatele in locali freddi e ventilati stese su graticci.

● DURATA: 1 MESE.

Ida Gorini

Per informazioni sulle epoche di raccolta dei più comuni ortaggi e frutti, consultate le tavole pubblicate nei numeri 11/2000, pagine 25-26, e 12/2000, pag. 35.

Sono disponibili – con sconto del 10% a favore degli abbonati – i libri «Conservare e trasformare la frutta», di pagine 224, e «Conservare i prodotti dell'orto», di pagine 206 (ciascuno 17,67 euro anziché 19,63 euro, più 2,58 euro per spese di spedizione con un totale di 20,25 euro). Per informazioni e ordini: Edizioni L'Informatore Agrario - Tel. 045 8010560 - Fax 045 8012980.

Puntate pubblicate.
- Marzo: porri, cavolfiori e mandarini.
- Aprile: spinaci, prezzemolo e limoni.
- Maggio: piselli, fagiolini, fragole e ciliegie.
- Giugno: pomodori, melanzane, albicocche.
- Luglio-agosto: zucchine, cetrioli, pesche e susine.
- Settembre: basilico, peperone, mele e pere.
- Ottobre: fagioli, carote, cotogne.

Prossimamente.
- Novembre: finocchi, kiwi.
- Dicembre: cavoli di Bruxelles, arance.

Produzione di un aceto simile al balsamico: la cura dell'acetaia e l'utilizzo in cucina

Dopo che il mosto cotto ha «riposato» per 30-40 giorni, si procede al riempimento dei cinque barili di diverse capacità (utilizzati nel nostro caso concreto) con lo stesso mosto cotto e una quota (60-70%) di aceto forte. I primi travasi e il prelievo dell'aceto per il consumo iniziano solo a partire dal terzo anno di vita dell'acetaia. I diversi impieghi culinari di questo particolare aceto

La tecnica di preparazione dell'aceto balsamico tradizionale prevede unicamente l'uso del mosto cotto, ma per evitare di dover preparare (o acquistare) grossi quantitativi di mosto cotto vi consigliamo di realizzare una miscela di mosto cotto e aceto forte.

PULITE I BARILI

Nel caso di *barili di nuovo acquisto,* bisogna pulirli energicamente con una soluzione di acqua bollente e sale grosso al 10% (100 grammi di sale per litro d'acqua), oppure con vapore caldo usando un comune elettrodomestico per la pulizia a vapore (dopo averlo ben pulito). Dopo aver scolato completamente la soluzione, si riempiono i barili di aceto e si lasciano riposare per due o tre giorni (per risparmiare si può passare lo stesso aceto da un barile all'altro in giorni successivi).

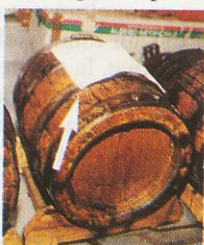
Nel caso di *barili usati,* basta pulirli con acqua bollente e sale grosso al 10%, come detto sopra, ed eventualmente risciacquarli con aceto.

PREPARATE LA MISCELA DI MOSTO COTTO E ACETO FORTE

Nel preparare la miscela è consigliabile mantenere un alto grado di acidità, ad esempio con il 70% di aceto forte e il 30% di mosto cotto; chi però preferisce una proporzione più favorevole al mosto, può aumentarla al 40%.

Conviene preparare la miscela di avvio in un contenitore, per esempio una damigiana o un secchio graduato di cui si conosce la capacità, versando prima il mosto cotto e poi l'aceto forte: prendendo come riferimento la proporzione del 30% di mosto cotto e del 70% di aceto forte, se la damigiana ha la capacità di 50 litri, si introducono 15 litri di mosto cotto e 35 litri di aceto forte. La miscela ottenuta verrà poi travasata nei barili.

⚠ In ogni caso, non bisogna mai arrivare fino all'orlo dei barili, ma lasciare uno spazio libero di 10-15 cm dall'apertura (o cocchiume).

Una volta riempiti i barili con il mosto cotto e l'aceto forte, sarà necessario amalgamare bene i due componenti, mescolandoli dolcemente con un mestolo. A questo punto si potranno chiudere i barili con il rispettivo zaffo (tappo di legno di forma conica), avendo cura di appoggiare sull'apertura, prima di mettere il tappo, una *pezzuola di cotone sterilizzata* (vedi foto); vanno bene anche le comuni garze sterili acquistabili in farmacia. In questo modo si evita l'infiltrazione di moscerini all'interno attraverso le fessure che si creano per una non perfetta aderenza tra l'apertura e il tappo (secondo la tradizione emiliana le botti vengono chiuse con un sasso piatto ben pulito, che non viene corroso dai vapori dell'aceto).

Chiusi i barili, non resta che attendere alcuni mesi. Infatti, l'operazione descritta viene di solito effettuata in primavera, nel mese di marzo, mentre le prime operazioni di controllo si faranno nell'autunno successivo.

AL TERZO ANNO EFFETTUATE IL PRIMO TRAVASO SCALARE

Il primo travaso scalare non sarà effettuato prima del terzo anno di esistenza dell'acetaia. Durante il primo anno, infatti, non bisogna fare nessuna operazione; questo vale anche per il secondo anno, salvo procedere agli eventuali rabbocchi nei barili, per compensare le perdite avvenute per evaporazione.

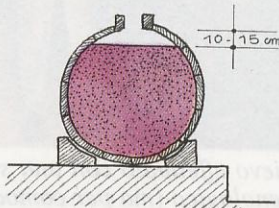
Al terzo anno si procede, dunque, anche al primo prelievo, necessario per iniziare la fase del travaso scalare e anche per gustare (finalmente!) un po' di buon aceto. I periodi consigliati sono due: l'autunno inoltrato (fine novembre-inizio dicembre) e l'inizio della primavera (fine febbraio-inizio marzo). Dalla fine di novembre all'inizio di marzo, infatti, si è sicuri che l'attività fermentativa è inattiva a causa delle basse temperature. Queste indicazioni sono riferite alla pianura padana; nelle zone più calde (centro-sud) sarà bene tenere conto dell'andamento climatico per essere sicuri che l'attività fermentativa sia bloccata.

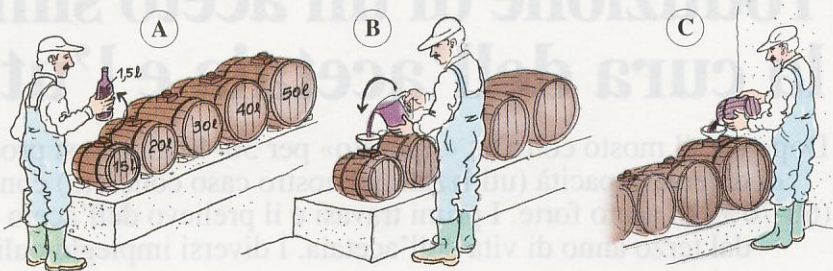
Vediamo come procedere con la batteria di cinque barili da noi consigliata:

1-per prima cosa si preleva il 10% di prodotto (1,5 litri) dal primo barile, quello più piccolo (da 15 litri);

2-a questo punto iniziano i travasi veri e

Qui a fianco: *la miscela di mosto cotto e aceto forte da introdurre nei barili può essere preparata in un contenitore, per esempio una damigiana di cui si conosce la capacità (vedi testo)*

Sotto: *nel riempire i barili non bisogna mai arrivare fino all'orlo, ma lasciare uno spazio libero di circa 10-15 cm dall'apertura*

A destra: *una volta riempiti i barili sarà necessario amalgamare bene il mosto cotto e l'aceto forte mescolandoli dolcemente con un mestolo*

La serie di travasi (dal terzo anno di vita dell'acetaia): **A**-*Si preleva il 10% di prodotto (1,5 litri) dal primo barile da 15 litri.* **B**-*Si travasa l'aceto dal secondo barile (da 20 litri) al primo, in modo da rabboccarlo, e si ripete la stessa operazione per i barili rimasti, travasando sempre dal più grande al più piccolo.* **C**-*L'ultimo barile (quello da 50 litri) sarà l'unico a non essere stato rabboccato (il vuoto dovrà essere riempito con una nuova miscela di mosto cotto e aceto forte)*

propri. Si travasa infatti l'aceto dal secondo barile (da 20 litri) al primo, per colmare il prelievo che ha dato inizio all'operazione;

3-alla stessa maniera, si travasa l'aceto dal terzo barile (30 litri) per metterlo nel secondo, in modo da rabboccarlo e si ripete la stessa operazione per i barili rimasti.

In questo modo, l'ultimo barile (quello da 50 litri, chiamato anche «badessa») sarà l'unico a non essere stato rabboccato. Il vuoto dovrà essere riempito con nuovo prodotto, cioè con una nuova miscela di mosto cotto e aceto forte (sempre nella proporzione del 30-40 e 60-70%).

Ricordate che il procedimento del travaso scalare è la base fondamentale per una buona produzione di aceto balsamico. L'operazione dovrà essere ripetuta almeno ogni due anni (se non tutti gli anni), a partire, come detto, dal terzo anno di vita della acetaia. Fino all'ottavo anno i prelievi (10% del prodotto) dovranno essere fatti soltanto dal primo barile (quello più piccolo). Dal dodicesimo anno, invece, sarà possibile prelevare l'aceto anche dagli altri barili della batteria, ottenendo prodotti con gusto diverso. Nei barili più piccoli, infatti, si avrà un aceto balsamico più dolce, mentre l'aceto sarà più agro e più forte nei barili più grandi.

ALCUNI ACCORGIMENTI E... SEGRETI

I periodi per effettuare il travaso scalare sono, come detto, fine novembre-inizio dicembre oppure fine febbraio-inizio marzo. La tradizione tiene conto anche della luna; vuole infatti che il travaso scalare avvenga durante la fase di luna calante, e precisamente dal primo giorno di luna piena fino al giorno dell'ultimo quarto.

Altri suggerimenti da seguire sono quello di lavare sempre bene tutta l'attrezzatura (imbuti, mestoli, bottiglie, ecc.) e di togliere la pezzuola di cotone (o la garza) dall'apertura del barile soltanto per il tempo strettamente necessario ai travasi o ai prelievi.

È bene effettuare mensilmente controlli esterni per accertare eventuali perdite di prodotto; se ci fossero, occorre passare al controllo interno per visionare il calo e provvedere al rabbocco. Se le perdite dovessero essere notevoli (cosa che potrebbe accadere dopo 20 anni) si dovranno far controllare i barili da un bottaio.

Un altro dei segreti nella produzione del balsamico è quello di immergere nell'aceto una buona «madre», cioè una valida colonia di batteri dell'aceto. La madre non è altro che un prodotto della acetificazione, dovuto agli acetobatteri, e ha una forma indefinita perché è gelatinosa (può presentarsi come un velo sottile di color nocciola che galleggia sulla superficie o come un agglomerato marrone scuro rinvenibile sul fondo del barile). In base alla tradizione, la madre ha proprietà speciali, capaci addirittura di apportare qualità balsamiche a barili contenenti aceti scadenti. Tuttavia, un'anomala espansione della madre può arrivare a occupare tutto il barile e in questo caso il problema si risolve solo con l'asportazione della madre stessa. È bene quindi effettuare ogni dieci anni una pulizia del fondo dei barili per asportare eventuali sedimenti e le madri in eccesso.

IL CONFEZIONAMENTO E L'USO IN CUCINA

Il confezionamento. Un prodotto così particolare come l'aceto balsamico, ottenuto dopo un invecchiamento di parecchi anni, merita un confezionamento accurato, sia per un uso casalingo sia per regalarlo ad amici e parenti o per vendere il prodotto. Vi consigliamo di usare delle piccole bottiglie di vetro bianco della capacità di uno o due decilitri. La bottiglia deve essere chiusa con un tappo di sughero, che potrete fissare per esempio con della ceralacca.

Foto: acetaia Lamberto Leonardi

Prelievo effettuato con una siringa per uso enologico (ma per comodità si può impiegare anche un normale mestolo)

L'aceto balsamico in cucina. Il balsamico può essere utilizzato per condire insalate e pinzimonio (condimento di olio, pepe e sale in cui si intingono ortaggi crudi). Può essere usato anche per aromatizzare carni, pesci e verdure, bolliti o alla griglia. Si usa pure nei primi piatti (risotti, tagliatelle, ecc.), con le uova, sul parmigiano e persino con le fragole e con il gelato. Le gocce di aceto balsamico si devono sempre aggiungere alla fine della preparazione del piatto, per non disperderne gli aromi.

Ricordiamo che l'aceto delle botticelle più piccole, più dolce è più indicato per accompagnare le fragole, il gelato o il risotto, mentre il prodotto delle botti grandi, più forte, è più adatto per condire le insalate.

Per quanto riguarda l'accoppiamento con i vini, a differenza dell'aceto normale che crea problemi con il suo sapore pungente (motivo per cui non si beve vino con l'insalata), il balsamico si sposa bene con un buon bicchiere di vino, che potrete scegliere in base al piatto con cui va accompagnato.

L'aceto balsamico può essere impiegato anche per la conservazione di verdure in agrodolce, per esempio cipolline, cetriolini, peperoni e diverse altre.

Pier Francesco Lisi
Alessandro Zoboli

Puntate pubblicate.
- La produzione casalinga di un buon aceto simile al balsamico (n. 9/2002).
- Produzione di un aceto simile al balsamico: la cura dell'acetaia e l'utilizzo in cucina (n. 10/2002).

Fine

Un ringraziamento particolare va al signor Gianni Zoboli, che a Nonantola, in provincia di Modena, da venticinque anni conduce con la pazienza dell'amatore un'acetaia e che ha personalmente sperimentato le tecniche illustrate in questo articolo.